

Marmelade d'oranges amères



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2h30 + 15 à 30 minutes

Repos : 12h minimum

Pour environ 3 pots de 370 g (c'est le format "Bonne Maman", mais vous pouvez utiliser des pots plus petits) :

- **oranges amères** : 500 g
- **eau de source ou eau filtrée** : 1,5 litre
- **sucre blanc** : entre 850g et 1 kg selon votre goût pour l'amer ou le sucré
- **citron jaune** : 1 (chair et jus seulement)

1. Lavez et brossez les oranges sous l'eau chaude. En principe elles ne sont pas traitées mais il vaut mieux éliminer toute saleté, tout résidu indésirable. Séchez-les.

2. Coupez l'écorce des fruits côté pédoncule et jetez cette partie (c'est tout ce qu'on jette !). Entaillez ensuite les oranges sans entamer la chair, dans la longueur. Epluchez-les proprement de manière à obtenir quatre beaux morceaux d'écorce. Coupez les écorces en fines lanières d'1 mm de large pour obtenir le "fine cut", 3-4 mm pour le "medium cut". Pour obtenir le "fine cut" sans y passer des heures, le plus simple est d'utiliser un robot éminceur., grille la plus fine. Disposez les écorces avec soin dans le goulot du robot, de manière à obtenir une taille régulière. Le résultat est incomparable. A défaut de robot, utilisez un couteau très affûté ou des ciseaux de cuisine. Evitez en revanche de passer les écorces au couteau mixeur et d'en faire de la charpie, ce serait dommage pour l'aspect esthétique de la marmelade.

3. Taillez la chair en petits morceaux sans jeter les (nombreux) pépins que vous allez découvrir au fur et à mesure. Faites de même avec la chair du citron (mais jetez les écorces de ce dernier, ou gardez-les pour une autre recette - des écorces confites, par exemple). Placez chair et pépins des fruits dans un nouet (un grand morceau de gaze stérile auquel vous ferez un noeud, ou un filet en nylon spécial gelées). Mettez nouet, écorces et le jus que vous aurez éventuellement recueilli après la taille de la chair dans une grande marmite à fond épais dotée d'un couvercle.

4. Versez l'eau dans la marmite et portez à ébullition, puis installez la marmite sur le plus petit feu de votre table de cuisson et réduisez ce feu **au minimum**. Couvrez et laissez cuire 2h30 en surveillant le liquide : s'il

réduit trop, rajoutez un peu d'eau (1 verre maximum, surtout pas plus, sinon la marmelade ne prendra pas). En fin de cuisson, laissez tiédir la marmite. Puis pressez aussi fortement que possible le nouet au-dessus de la marmite pour en retirer tout le jus et la pectine. Jetez le contenu du nouet. Laissez la marmite à température ambiante jusqu'au lendemain (12 heures minimum, idéalement 24h).

5. Le lendemain, ajoutez le sucre, remuez pour le dissoudre un peu. Remettez sur la table de cuisson et faites cuire à feu moyen-vif jusqu'à ce que la marmelade prenne en gelée : cela nécessite entre 15 et 30 minutes, la température (si vous avez une thermosonde, c'est le moment de vous en servir) doit atteindre 104-105°, pas plus, sinon la marmelade risque de virer au sirop, puis au caramel. Faites régulièrement un test de cuisson : versez une cuillerée de sirop sur une assiette très froide, attendez une minute ou deux, si le sirop plisse et ne coule plus quand vous penchez l'assiette, il faut arrêter la cuisson et mettre en pot **immédiatement**.

6. Dès que les pots sont remplis, fermez-les, retournez-les 2-3 minutes pour stériliser les couvercles, retournez-les à nouveau et laissez refroidir. **C'est là seulement que vous saurez si vous avez obtenu la bonne consistance** : si la marmelade se gélifie alors que les pots sont encore chauds, c'est qu'elle est trop cuite... Si la marmelade reste liquide après refroidissement, c'est qu'elle ne l'est pas assez. Dans le premier cas, pas grand chose à faire, à part détendre un peu la marmelade avec de l'eau quand vous la servirez. Dans le cas inverse, il suffit de rouvrir les pots et de remettre à cuire quelques minutes. Mais gare à bien surveiller !

Je l'ai déjà dit et écrit dix fois mais il faut attendre au moins 8 jours, idéalement 1 mois avant de consommer une marmelade d'agrumes. Consommez-la de préférence dans l'année, après ce délai, elle décline.

<http://www.nataliakriskova.com/article-24753029.html>

