

MARMELADE D'ORANGES AMERES



Facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 37 mn (25 + 12)

Repos : 12h minimum

Pour 3 pots (taille confiture Bonne Maman):

1 kg d'oranges amères

80 cl d'eau (minérale si elle n'est pas bonne chez vous!)

1 kg de sucre cristallisé

Le jus d'un citron

Laver les oranges à l'eau chaude et les essuyer.

Découper les fruits en lamelles très fines en commençant par le côté opposé au pédoncule. Jeter les pépins et la partie cotonneuse qui se trouve au milieu des fruits, mais, veiller à bien recueillir tout le jus qui coule.

Dans une bassine à confiture ou une cocotte à fond large, déposer les fruits émincés puis le couvrir avec l'eau. Les blanchir à feu vif pendant 25 mn. Ajouter le sucre et le jus recueilli puis, toujours à feu très vif, continuer la cuisson pendant 12 mn. Remuer régulièrement à la cuillère en bois pour éviter que la confiture attache.

Couper le feu, écume à l'aide d'une cuillère à soupe et ajouter le jus de citron filtré. Remuer encore et verser la marmelade dans des pots lavés et ébouillantés et séchés. Mettre les couvercles ou du papier cellophane et attendre quelques jours avant de déguster...