

MA RECETTE FRUIT DU MOIS

L'orange

CONFITURE D'ORANGE
AUX 4 ÉPICES

INGRÉDIENTS

Environ 1 kg 200 d'oranges
750 g de sucre
1 citron
2 sachets de sucre vanillé
2 bâtons de cannelle
1 cc de noix de muscade

CONFITURE D'ORANGE AUX 4 ÉPICES

Pour 4 pots

Préparation : 15 min - Repos : 12h - Cuisson : 60 min

1. Éplucher et couper les oranges en rondelles en prenant soin de retirer les pépins. Faire de même avec un ½ citron. Conserver les épluchures de 2 oranges en ôtant les peaux blanches.

2. Verser les fruits dans un grand saladier et ajouter le sucre et les épices. Mélanger, couvrir d'un torchon et laisser macérer pendant 12h minimum.

3. Couper en fine lanière et faire cuire les épluchures conservées pendant 10 min dans de l'eau bouillante. Égoutter et réserver.

4. Le lendemain, verser les oranges macérées dans une grande casserole et porter à ébullition quelques instants puis diminuer le feu et laisser cuire 30

min. Retirer du feu, ôter les bâtons de cannelle et passer au mixer.

5. Ajouter, le sucre vanillé, les lamelles d'épluchure, le jus d'un ½ citron, puis remettre sur le feu 30 min en mélangeant régulièrement pour éviter que la confiture colle.

6. Pour tester la cuisson de la confiture verser quelques gouttes sur une assiette froide, si la confiture se fige (ne coule pas), elle est cuite sinon poursuivre la cuisson.

7. Verser la confiture dans des pots propres, fermer et retourner le pot jusqu'à refroidissement complet.

biocoop

Coquelicot