

Confiture d'oranges amères, de citrons

Pour 8 pots :



- 1kg d'oranges amères
- 1 orange
- sucre cristallisé : 750 g par kg de mélange fruits/eau

Cette confiture se fait sur 3 jours.

Ne pas faire plus d'1 kg d'oranges car en ajoutant l'eau et le sucre, on arrive vite aux limites de capacité de la bassine.

Sans l'orange douce, la confiture serait trop amère.

J1 : Peser la bassine à confiture vide.

Couper les oranges en petits morceaux ou en lamelles très fines.

Y joindre les pépins dans une mousseline.

Ajouter 1,8 L d'eau. Laisser reposer 24 h pour donner aux pectines le temps d'agir.

J2 : Faire bouillir 1 h à découvert.

J3 : Peser l'ensemble eau-oranges sans les pépins.

Ajouter 750 g de sucre par kg de mélange.

Monter doucement en température, il ne faut pas que la confiture attache.

Faire bouillir environ 1/2 h, à gros bouillons mais avant le stade des projections, en remuant constamment.

Il semble que la cuisson soit terminée quand la mousse a disparu.

En cas de doute, laisser reposer 24h, redonner un bouillon et mettre en pots.

Pour mettre en pots, la confiture doit être bouillante, les pots parfaitement propres, rincés à l'eau très chaude. Les remplir le plus possible. Essuyer le bord qui doit être très propre et visser le couvercle. Retourner le pot sur son couvercle. La conservation de la confiture est assurée par le fait qu'en refroidissant, elle va se rétracter et faire le vide dans le pot. Bien laisser refroidir les pots avant de les retourner.