

Que voulez-vous cuisiner ?

## RECETTE CONFITURE D ORANGES AMÈRES FACILE

**Ingrédients : pour 6 pots**

1,2 kilo d'orange amères BIO (10 oranges environ)

1 citron

2,4 litres d'eau de source (de préférence)

1,4 kilo de sucre blanc (ou blond, bio de préférence)

2 pincées de sel

1 confiturier ou une grande cocotte



**Progression :**

- Enlever le pédoncule de l'orange
- Laver et brosser les oranges
  
- Couper les oranges en 2

---

- Presser les oranges

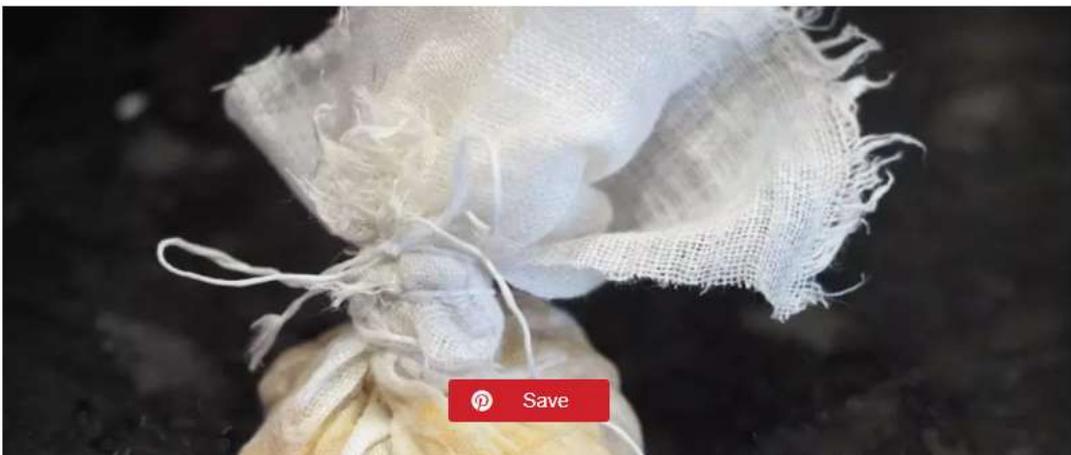
- Verser le jus dans un bol au-dessus d'une passoire



- Presser le citron. Ici un citron de Menton et j'ai utilisé aussi le zeste (faut pas gâcher de si bonnes choses !). Sinon n'utiliser que le jus
- Verser le jus dans une cocotte. Ajouter l'eau au travers de la passoire pour bien « rincer » les pépins. Près de 2,5 litres cela paraît beaucoup. Mais cela permet à la confiture de réduire lentement et de bien confire.



- Mettre les pépins dans une mousseline et les ajouter dans la cocotte



- Enlever la peau qui reste accrochée sur les demi-oranges en la tirant avec les mains et la jeter



- Couper chaque morceau de peau d'orange en 2 puis en lanières de 1 à 2 mm

Ou pour les plus pressés, au mixeur quelques secondes ...

- J'ai commencé au couteau mais cela va beaucoup plus vite avec des ciseaux (1 minute pour 1 orange entière)



- Ajouter les lanières d'orange et les 2 pincées de sel dans la cocotte puis porter à ébullition

- Laisser bouillir à feu moyen pendant 20 minutes



- Sortir du feu et ajouter le sucre (1,4 kilo)
- Remuer et laisser reposer une nuit ou une journée
- Porter à nouveau à ébullition et laisser bouillir **sans couvercle** et à feu moyen (ou vif) pendant 50 minutes ou plus longtemps. Si la confiture est trop liquide ou si les proportions sont plus importantes, prolonger la cuisson



- Retirer la mousseline de pépins au bout de 15 à 20 minutes
- Mettre une petite assiette au congélateur pour contrôler la cuisson
- Pendant la cuisson de la confiture d oranges amères, stériliser les pots. Verser de l'eau bouillante dans chaque pot et chaque couvercle à raz bord et ne pas oublier la louche. Attraper les pots avec une pince en bois et les retourner sur un torchon propre
- Je ne me suis pas servi de mon thermomètre, il aurait dû indiquer 105°. Pour vérifier la cuisson, verser une cuillère du liquide sur l'assiette bien froide

Verser dans les pots et laisser refroidir à l'envers.