



MARMELADE D'ORANGES DÉLICIEUSE

INGRÉDIENTS

- 900 g d'oranges bios (4 à 6 fruits)
- 1 citron, pressé et le zeste finement râpé
- 1,5 litre d'eau
- 1,7 kg de sucre semoule

PRÉPARATION

1. Lavez les oranges et le citron, puis coupez les oranges en tranches de 2,5 mm. Conseil : utilisez une mandoline pour obtenir des tranches fines régulières. Veillez à retirer les pépins au fur et à mesure.
2. Empilez les tranches d'orange et coupez-les en quartiers. Mettez-les dans le faitout et ajoutez le zeste de citron, le jus et l'eau. Chauffez à feu vif et portez à ébullition pendant 10 minutes.
3. Réduisez à faible ébullition et mijotez pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le fruit devienne très mou. Veillez à remuer fréquemment durant ce temps.
4. Augmentez le feu pour revenir à une pleine ébullition, puis incorporez le sucre. Remuez le mélange sans arrêt pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne foncé. Enfin, retirez la soucoupe du congélateur et faites le test de la soucoupe (reportez-vous à l'article).
5. Retirez le faitout du feu et laissez refroidir pendant 15 minutes. Remuez de temps à autre et remplissez les pots chauds de confiture à l'aide de la louche, fermez hermétiquement et laissez refroidir.