

Confiture d'oranges amères

Ingrédients

- 2 kg de d'oranges (12 oranges) pour 4 pots de 375 g
- 1 kg de et demi Sucre cristallisé à peser
- 2 l de d'eau

Laver les oranges, couper chaque extrémité. Couper les fruits en tranches très fines. Récupérer les pépins, les enfermer dans un nouet.

Placer les rondelles d'oranges dans un grand récipient. Ajouter 2 litres d'eau et le nouet de pépins, couvrir et mettre au réfrigérateur pour 24 heures.

Verser la préparation dans la bassine à confiture, nouet compris. Porter à ébullition et maintenir la cuisson pendant 50 minutes (1 heure maximum).

Égoutter les fruits dans une passoire en réservant l'eau de cuisson. Peser les fruits et le même poids d'eau de cuisson. Laisser refroidir. Ajouter le nouet, couvrir et mettre à nouveau au réfrigérateur pour 24 heures.

Peser ce mélange oranges/eau et le même poids de sucre. Verser le tout dans la bassine à confiture avec le nouet. Porter à ébullition et laisser cuire 15 minutes à petits bouillons (105° au thermomètre), en remuant fréquemment. Retirer le nouet de pépins.

Mettre en pots et couvrir selon la méthode choisie.