

Confiture d'orange amères

Laver les 4 kg d'oranges et 1 citron avec soin.

Couper les oranges et le citron en lamelles très fines en enlevant tous les pépins que l'on met à part .

Mettre les pépins dans une gaze bien ficelée et les mettre dans un bol d'eau et les laisser 48h pour qu'ils rendent la pectine que l'on rajoutera en fin de cuisson de la confiture.

Mettre les lamelles d'orange et de citron dans une bassine à confiture avec 4 litres d'eau. Laisser macérer 24h. Puis porter à ébullition pendant 35 mn.

Laisser encore macérer dans la bassine pendant 24h.

Peser alors le mélange fruits et eau et ajouter dans la bassine le poids équivalent de sucre .

Mettre la bassine sur le feu et porter à ébullition pendant 1h 20.

Récupérer le jus des pépins de citron qui ressemble à une gelée (en essorant la gaze) et le mettre dans la bassine 10 mn avant la fin de cuisson de la confiture

On peut aussi laisser la gaze entière ficelée dans la bassine pendant la dernière demi heure de cuisson pour utiliser toute la pectine des pépins. A la fin de cuisson enlever la gaze pleine de pépins et bien l'essorer.

Rajouter aussi un jus d'un autre citron pressé.

Mettre en pot la confiture chaude en répartissant bien les fruits et le sirop.

PS. Avant la cuisson on peut mixer le tout pour avoir une marmelade