

Confiture d'oranges amères

Écrit par LHUILLIER Françoise et Thierry

Ci-dessous la recette proposée avec les oranges (traduction approximative!!)

RECETTE DE LA CONFITURE D'

Ingrédients: 1 kg. d'oranges amères Ave Maria, eau, le jus

Prendre 6 ou 7 oranges et 1 citron, les laver et les brosser puis les essuyer soigneusement.

À l'aide d'un couteau effilé, couper les oranges et le citron en deux et recueillir les pépins.

Couper les fruits, avec l'écorce en petites tranches (on peut couper les fruits avec la machine, mais ils restent plus petits).

Mettre les tranches dans un saladier inoxydable (duquel il convient de savoir le poids), les peser et ajouter pour chaque demi-kilo de fruit, un litre et demi d'eau, pour qu'il y ait de l'eau suffisante pour bien couvrir les pépins.

Si l'eau mesurée atteint les trois litres, il convient d'enlever un quart de litre.

Laisser tremper les fruits et les pépins toute la nuit.

Le matin suivant, mettre les pépins et la gélatine qu'ils ont lâchés dans un petit sac en tissu et attacher le sac à l'anse du récipient où l'on va cuire la confiture. Presser bien le sac et le mettre à cuire, en tâchant de le soutenir dedans avec les oranges coupées ensemble.

Faire bouillir l'ensemble pendant à peu près une heure jusqu'à ce que les morceaux d'écorce soient tendres.

(Faire bouillir à l'évaporation)

Retirer le récipient

Peser le mélange

le poids du fruit, un kilo

Remuer très

le sucre, l

constamment

un peu moins

de trois quarts

Il existe de

confiture : G

la dernière q

bien verser u

une assiette

elle caille.

Avoir prépa

remplir con

rapidement

renverser

confiture so