

## *Marmelade de Clémentines*

**Nombre de personnes: 12**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- CLEMENTINE(S)	1.250 kg
- CITRON(S) VERT(S)	1
- CITRON(S)	1
- EAU	400 ml
- SUCRE SEMOULE	1.250 kg

### Recette:

- Lavez et frottez dans de l'eau froide les fruits.
- Coupez les pointes d'épluchure des citrons, puis coupez-les en deux et enfin en fines tranches (2 à 3 mm). Placez-les dans une grande casserole.
- Epluchez 9 ou 10 clémentines pour en obtenir 500 g (épluchées), séparez-les en quartiers et placez-les également dans la casserole.
- Avec le reste des clémentines, coupez les côtés supérieurs et inférieurs d'épluchure, puis coupez-les en deux et enfin en fines tranches de 2 à 3 mm. Ajoutez celles-ci dans la casserole.
- Arrosez le tout avec l'eau.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson pendant 1 heure à couvert en baissant le feu et en mélangeant de temps en temps.
- Avant d'introduire le sucre, reportez les fruits à ébullition puis ajoutez-le d'un coup. Brassez pour le dissoudre et poursuivez la cuisson à découvert pendant 20 minutes en remuant continuellement.
- Ecumez si nécessaire.
- Répartissez dans les pots et laissez refroidir complètement.

### Remarque:

Pour 5 pots de 450 g

Ajoutez une couche de paraffine sur le dessus puis fermez le récipient pour une conservation parfaite.

