

Ecorces d'Oranges Confites

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|---------------------|
| - ORANGE(S) | 2 |
| - SUCRE SEMOULE | 140 - 175g |
| - EAU | salée pour blanchir |

Recette:

- Coupez les extrémités des oranges.
- Enlevez délicatement l'écorce des oranges, coupez-la en fins bâtonnets.
- Passez l'orange à la centrifugeuse pour récupérer tout le jus.
- Pesez les bâtonnets et pesez la même quantité de sucre semoule.
- Blanchissez les écorces d'orange dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant une trentaine de secondes. Cette opération doit être répétée 3 fois.
- Dans une casserole, placez le jus avec le sucre et chauffez doucement. Ajoutez alors les écorces d'orange.
- Faites mijoter jusqu'à ce que les écorces soient confites et que le jus devienne sirop ; attention à ne pas avoir un caramel... il faut compter entre 20 et 30 minutes en mélangeant assez souvent.
- Déposez les écorces d'oranges sur une assiette (avec papier sulfurisé) et laissez le refroidir.

