DI-154

Confiture d'Oranges à l'Ancienne

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 jours

Ingrédients:

- ORANGE(S)	8
- CITRON(S)	2
- CITRON(S) VERT(S)	1
- SUCRE GELIFIANT	1.5 kg
- EAU	

Recette:

- Nettoyez les fruits à grande eau puis séchez-les bien.
- Avec un couteau bien aiguisé, découpez les agrumes (6 oranges, 1 citron jaune et le citron vert) en fines rondelles (2 à 3 mm d'épaisseur). Coupez ensuite ces rondelles en 2 ou 3 selon vos désirs. Placez le tout dans une grande casserole avec le jus (au fur et à mesure de la coupe).
- Pelez à vif les 2 oranges restantes et découpez-la en cube avant de la mettre également avec le reste.
- Pressez le citron jaune restant et ajoutez le jus aux agrumes découpés.
- Couvrez tout juste d'eau mais pas trop ! Laissez reposez pendant 24 heures.
- Après ce temps, faites cuire à petit feu pendant 2 h 30 min à couvert en surveillant et en remuant de temps en temps. Laissez alors encore reposer 4 heures.
- Ajoutez ensuite le sucre gélifiant et laissez fondre (sans chauffer) pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
- Terminez par 1 heure de cuisson à feu doux et à découvert afin que la confiture s'épaississe.
- Placez enfin la confiture dans vos pots (préalablement stériliser).
- Laissez complètement refroidir (recouvrez de paraffine liquide pour la conservation).