

Marmelade d'oranges à l'anglaise

Ingrédients pour 2 kg

12 oranges
2 oranges amères
sucre même poids que le jus
2 citrons
14 verre eau

Conseils:

* Choisir de belles oranges à peau très fine et bien juteuses (Hamlin- Portugaise) en pleine saison (hiver).

* Les fruits ne doivent pas être traités au diphénile.

Premier Jour : Laver les fruits à l'eau froide en les brossant soigneusement. Extraire le jus au presse-citron. Hacher grossièrement (hachoir à viande) les écorces d'oranges et de citrons, après les avoir fait cuire 1 heure pour les attendrir. Réunir le tout : jus + écorce + pépins (mis dans un sachet de mousseline) dans une bassine à confiture inoxydable. Ajouter l'eau (un verre par fruit). Laisser macérer jusqu'au lendemain.

Deuxième jour : Faire chauffer le contenu de la bassine à feu moyen. Maintenir l'ébullition doucement pendant 45 minutes. Laisser reposer jusqu'au lendemain. Ajouter le sucre (même poids que le jus) quand le mélange est refroidi.

Troisième jour : Chauffer jusqu'à ébullition. laisser bouillir doucement pendant une heure. La confiture a pris une belle couleur ambrée. Vérifier la prise en gelée. Retirer le nouet de pépins. Mettre en pots, laisser refroidir avant de couvrir.

Classification: confiture (plat)

Origine: Édouard BÉGOU

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo