Confiture d'oranges amères

(recette proposée par Andrée Marten - février 2017)

Très facile

PREPARATION : 20 min - CUISSON : de 3 à 4 h

Ingrédients

- 4 grosses oranges, à peau épaisse
- 2 litres d'eau
- 1,6 kg de sucre cristallisé

1. Brossez les oranges sous l'eau chaude, puis râpez l'écorce et la peau blanche jusqu'à la chair avec une râpe à gros trous.
2. Coupez la chair en fine tranches au-dessus d'une assiette creuse, de façon à récupérer le jus, et profitez-en pour retirer les pépins.
3. Jetez la peau râpée et les tranches d'orange dans une grande casserole à fond épais, ou dans une marmite en cuivre non étamé.
4. Ajoutez le jus d'orange et l'eau, couvrez et laissez macérer pendant 24 heures.
5. Ajoutez le sucre dans la casserole, mettez sur le feu, et portez la préparation à ébullition, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
6. Réduisez alors le feu, et laissez mijoter pendant 3 heures environ.
7. Pour vérifier que la confiture est cuite, déposez-en quelques gouttes sur une assiette bien froide : si elles se figent, vous pouvez mettre en pots. Sinon, poursuivez la cuisson (qui peut durer 1 heure de plus) sans cesser de remuer.

Conseil : Cette confiture, dont la recette vient d'Angleterre, se déguste à l'heure du thé avec des tartines, des muffins ou des scones. On peut aussi en fourrer un gâteau, ou en additionner une salade d'oranges à la cannelle.

Autre conseil : faites la confiture fin janvier-début février, en utilisant des oranges amères dont la peau n'a pas été traitée.