

Confiture d'oranges



Dessert **Facile**

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Par ce temps gris, j'avais envie de couleur et... de confiture.

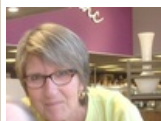
Ingrédients

- 7 oranges
- 1 citron
- 800 gr de sucre cristallisé
- 10 cl de liqueur de mandarine napoléon (facultatif).

Préparation

- 1 Lavez les oranges et le citron, prélevez les zestes de 4 oranges, épluchez les oranges à vif avec un bon couteau.
- 2 Coupez les en 4 en enlevant les pépins et les membranes blanches.
- 3 Avec 7 oranges, j'ai récolté 800 gr de pulpes et de jus. Placez les dans un récipient à confiture, ajoutez les 800 gr de sucre, le jus du citron et les zestes d'oranges.
- 4 Laissez macérer le mélange au moins 8 h. Ebouillantez vos bocaux, ne pas les essuyer.
- 5 Portez à ébullition, à partir de ce moment, comptez le temps de cuisson 15 à 20 min, cuire à petits bouillons tout en mélangeant.
- 6 En fin de cuisson, ajoutez 10 cl de liqueur de mandarine Napoléon, bien mélanger.
- 7 Vérifiez la cuisson sur une assiette froide en versant quelques gouttes. Mettez en pots de suite, laissez refroidir les pots retournés.
- 8 Je vous souhaite une bonne dégustation pleine de parfum sur votre tartine.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

