



0 personnes



30 minutes



20 minutes

## Confiture d'oranges amères

Jour 1 : lavez et brossez les oranges. Coupez-les en tranches très fines en retirant les pépins, que vous réserverez dans un bol d'eau. Pressez les citrons. Mettez le tout dans une bassine avec 4L d'eau et laissez reposer 24h.

Jour 2 : faites cuire le mélange et laissez réduire d'un tiers. Laissez reposer 24h.

Jour 3 : ajoutez le sucre puis faites en mélangeant régulièrement. Pendant ce temps, filtrez le jus des pépins grâce à une mousseline (ou autre tissu adapté) et ajoutez 5min avant la fin de la cuisson le jus des pépins et les pépins (toujours dans la mousseline). Retirez les pépins après 5min. Versez la confiture dans des pots stérilisés et refermez hermétiquement.

- 2kg d'oranges
- 2 citrons
- 1,4kg de sucre
- 4L d'eau