

Confiture d'Oranges Sanguines

Nombre de personnes: 30

Temps de préparation: 2 jours

Ingrédients:

- ORANGE(S)	36-40 (sanguines)
- CITRON(S)	8
- CITRON(S) VERT(S)	4
- SUCRE GÉLIFIANT	5 kg
- EAU	1 litre

Recette:

- Nettoyez les fruits à grande eau puis séchez-les bien.
- Avec un couteau bien aiguisé, découpez les agrumes (5 oranges, 1 citron jaune et 1 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 ensuite à vif 3 oranges et 1 citron jaune puis découpez-la en cube avant de la mettre également avec le reste.
- Procédez de la même façon avec le reste des fruits en conservant cette méthode de découpe afin de bien respecter les quantités.
- Couvrez tout juste d'eau (environ 1 litre) mais pas trop ! Laissez reposer 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 (refroidissement).
- Ajoutez ensuite le sucre gélifiant et laissez fondre (sans chauffer) pendant 15-20 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 stérilisés).



Remarque:

Pour 36-40 pots de 230 ml