



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gelée orange - cannelle .



Ingrédients :

- 1 sachet de Vitpris
- 2 c.à.s de sucre en poudre
- 3 c.à.s de cannelle
- 400 g de sucre en morceaux
- 5 oranges à jus

- Ébouillanter le pots à confiture et leur couvercle, sécher avec un linge propre
- Presser les oranges pour obtenir 30 cl de jus, filtrer le jus et le verser dans une casserole
- Ajouter les morceaux de sucre et la cannelle. Porter à ébullition 25 min. à feu très doux ...
- ... jusqu'à ce que la confiture adhère aux parois
- Mélanger le sucre en poudre au sachet de Vitpris et l'incorporer à la confiture
- Écumer régulièrement, bien surveiller la cuisson, en remuant souvent
- Verser dans les pots, les fermer et les retourner aussitôt. Laisser les pots refroidir tête en bas

Recette originale : 1 kg d'oranges à jus + 1 kg de sucre en morceaux + 2 bâtons de cannelle pour obtenir 75 cl de jus. Recette avec zestes d'oranges en 3 bains de cuisson avec renouvellement de l'eau.

