



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

. Marmelade d'orange sucrée .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 3 oranges à jus
- 240 g de sucre
- Passer sous l'eau chaude les oranges, couper les calottes des 2 cotés pour former un tonneau
- Couper les oranges en quartiers, retirer la membrane blanche
- Couper les quartiers en 3-4 ou plus selon la taille des oranges, retirer les pépins (s'il y en a)
- Mixer en purée grossière en rajoutant le jus des calottes
- Ne pas trop mixer pour qu'il reste quelques zestes
- Transvaser la purée dans un saladier puis peser la pulpe
- Rajouter 60% du poids de fruit en sucre cristallisé
- Recouvrir d'un film étirable et placer 24 heures au réfrigérateur
- Le lendemain cuire la marmelade pendant 20 minutes en surveillant et remuant l'ébullition
- Verser la marmelade chaude dans des pots,
- Retourner le pot jusqu'à ce qu'il soit froid (~ 10 minutes) pour le stériliser

Astuces :

- Pour tester la prise de la marmelade : Une goutte sur une assiette bien froide doit gélifier
- Avant la fin de la cuisson, ajouter un parfum : cannelle, gingembre, cognac, whisky ...



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs