

Marmelade d'orange amère

Temps de préparation: 3 h. · Niveau de difficulté: facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 8 pots à confiture .

Ingrédients

1 kg Oranges amères
1.5 kg
2 pièce Citrons naturels
2 l

Préparation

Lavez les oranges, pelez finement l'écorce de deux oranges avec un économe et réservez, coupez la chair en dés. Coupez les oranges avec leur peau en petits morceaux et retirez les pépins. Placez les graines dans un petit sac en tissu avec les fruits dans une casserole.

Ajoutez ensuite le jus des cinq citrons et 2 ¼ litres d'eau et portez le tout à ébullition.

Couvrez la marmite et laissez mijoter doucement à feu doux pendant une heure et demie. Le zeste d'orange doit être mou.

Ajoutez le zeste supplémentaire 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, il ne se désintégrera pas et sera très joli dans le pot où vous allez le mettre.

Retirez le sac en tissu et pressez fermement.

Versez ensuite le sucre, en remuant lentement et portez à nouveau à ébullition jusqu'à ce que le mélange se gélifie.

Versez la confiture chaude dans les pots préparés et fermez-les hermétiquement.