KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Marmelade d'orange sanguine

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

Portions

Ingrédients pour 10 pots de confiture.

Ingrédients

2 kg Oranges sanguines
1 kg Sucre non raffiné
2 pièce Citrons naturels
3 c.à.s. Liqueur d'orange "Àngel d'Or"
1 pincée Vanille véritable (pointe de couteau)
1 pincée Cardamome finement moulue

Préparation

Lavez les fruits et frottez-les pour les sécher.

Pelez finement 3 des oranges (sans le blanc de l'écorce) à l'aide d'un éplucheur à pommes de terre et gardez l'écorce. Faites de même avec les citrons. Enlevez le blanc de la peau de toutes les oranges et de tous les citrons, puis coupez les fruits en morceaux.

Mettez les morceaux d'orange et de citron dans une grande casserole avec le sucre à feu moyen, remuez le tout et laissez mijoter.

Faites bouillir les écorces dans une autre casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes pour qu'elles perdent leur amertume, puis ajoutez-les à la confiture dans la grande casserole. Ajoutez la liqueur et les épices.

Faites un test de gelée de temps en temps, la confiture a besoin d'environ 2 à 3 heures, elle réduit lentement avec le sucre. Plus il mijote, plus il devient ferme.

Versez la confiture encore chaude immédiatement dans les pots rincés chauds (si possible jusqu'au bord). Retournez immédiatement chaque pot à l'envers pour créer un vide. Laissez

refroidir et stockez, offrez en cadeau ou faites-vous plaisir ;-)