

Épice d'orange

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 1 pot petit environ 150 – 200 g .:

Ingrédients

8 pièce Oranges naturelles

130 g Sucre

300 ml Eau

Préparation

Portez l'eau à ébullition avec le sucre.

À l'aide d'un économe, coupez le zeste des oranges en lanières. Faites mijoter les lamelles dans le sirop de sucre-eau pendant environ trois/quatre minutes, puis retirez-les du bouillon, égouttez-les bien et disposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Mettez les bandes d'orange dans le four préchauffé à 100°C, après environ 30 minutes, réduisez la température à 60-70 °C et laissez les bandes sécher pendant environ une heure de plus.

Lorsque les peaux d'orange sont sèches et refroidies, broyez-les finement à l'aide d'un robot ménager, versez-les dans un pot avec couvercle et fermez hermétiquement.