



Marmelade d'oranges amères

Ingrédients :

1 kilo d'oranges amères

2,5 kilos de sucre

2 litres d'eau

Préparation :

Brosser les oranges sous l'eau

Eplucher les oranges, en essayant d'avoir de beaux morceaux d'écorce, faire des entailles avec un couteau pour faciliter le travail

Enlever les pépins (ne pas les jeter) et couper en petits morceaux la chair avec les peaux et mettre dans un grand saladier (les oranges amères ont beaucoup de pépins)

Couper les écorces d'orange en lanières le plus finement possible et les ajouter dans le saladier

Préparer un petit baluchon (une gaze médicale nouée avec du fil de cuisson) avec les pépins et le mettre dans le saladier

Rajouter les 2 litres d'eau et laisser macérer toute la nuit

Le lendemain, verser la mélange dans une grande casserole et cuire à tout petit feu 2 heures (à demi-couvert)

Ajouter 2,5 kilos de sucre et cuire encore 30 minutes

Verser dans des pots rincés à l'eau très chaude, fermer et retourner les pots jusqu'à refroidissement