

Délicieuse Confiture d'oranges.

(50)

Il faudra de grosses oranges achetées vers le mois de Décembre au plus tard fin Janvier. ayant une peau épaisse et bien saine (sans traitement chimique)
Les proportions sont les suivantes après récolte
1kg 500 d'oranges, même 1kg 600 (pas plus)
1kg 500 de sucré semoule, ou poudre
pas de sucre cristallisé. (ni confisuc)

On lave les oranges à l'eau froide, et surtout bien les brosser avec une brosse à ongles neuve sous l'eau courante une par une (eau chaude).

Après cela, elles devront tremper $\frac{1}{4}$ d'h dans une grande bassine d'eau froide.

On les coupe en tranches épaisses et on les place au fur et à mesure dans la marmite à confiture.

On couvre d'eau froide, le niveau de l'eau doit être juste au-dessus des tranches.

Laisser tremper 24 heures.

Par exemple : Coupées à 9H du matin Lundi
Mardi 9H du matin on fera cuire l'ensemble à feu vif. On comptera 10 minutes à partir de l'ébullition.

On met un couvercle et on laisse jusqu'au lendemain même heure, donc encore 24H -
On rajoute le sucre, le sucre vanillé (2pts) on attend juste $\frac{1}{4}$ d'heure que le sucre soit fondu et on fait cuire à petit feu, en tournant de temps en temps, avec délicatesse pour ne pas casser les tranches.

Pour cette quantité il faut prévoir 2H à 2H $\frac{1}{2}$ de cuisson environs. à feu doux G.
Lorsque les tranches deviennent transparentes et la confiture bien prise, on arrête le feu. On attend un moment (10' environs) et on met en pots en mélangeant bien avant.
Elle est longue à préparer, mais c'est un tel régal après, que ça vaut la peine de faire ce délicieux dessert.

Bisous
(surtout à Sylvie qui adore cette confiture)

1^{er} jour : on coupe les oranges.

2^e jour : on fait bouillir 10' à feu vif.

3^e jour : on rajoute le sucre + sucre vanillé et on cuit comme pour une autre confiture