

Ecorces d'oranges confites

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 55 min

Ingrédients :

- 500 g de sucre en poudre
- 500 g d'eau
- 250 g d'écorces d'oranges non traitées (environ 4 oranges)

i-Cook'in®



Eplucher les 4 oranges non traitées

Enlever le plus possible la peau blanche qui donne sinon un goût un peu amer.

Placer le fouet sur les lames.

Verser l'eau et le sucre dans le bol et programmer 5 minutes à 140°C à la vitesse 3.

Cette année, une petite modification, j'ai détaillé la peau avant cuisson, toujours à l'aide de mon coupe légumes. Coupe légumes de type Alligator.

Ajouter les écorces d'oranges pelées et coupées en cubes.

Cuire 40 minutes à 100°C à la vitesse 2. Poser le panier inox retourné. Retirer le panier inox.

Cuire à nouveau 10 minutes à 110°C à la vitesse 2 sans verre doseur.

Transvaser dans un cul de poule si besoin sinon laisser refroidir complètement dans le sirop.

Réserver ensuite au réfrigérateur dans un bocal à confiture, faire le vide au BeSave.

Le sirop doit recouvrir entièrement les écorces.

Ces écorces se conservent longtemps car le sirop de sucre les protège.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sucre, eau	5 min	140°C	3	
	Ecorces d'orange en cubes	40 min	100°C	2	
		10 min	110°C	2	

Ma touche perso :

© Autour de ma table : <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (o=zéro)