

# Écorces d'orange confites

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 65 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients :

- 500 g de sucre
- 500 g d'eau
- 4 écorces d'orange

Placer le fouet sur les lames.

Verser l'eau et le sucre dans le bol et programmer 5 minutes, 120°C, vitesse 3.

Ajouter les écorces d'orange pelée plus ou moins finement et programmer 60 minutes, 100°C, vitesse 2.

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

Réserver ensuite au réfrigérateur dans un bocal à confiture, le sirop doit recouvrir entièrement les écorces.

Je les laisse volontairement la peau en grands morceaux de façon à pouvoir en tirer plusieurs utilisations.

Astuce pour la macédoine : je me sers ensuite de mon coupe légumes pour les détailler en petits dés sinon au couteau.

Vous pouvez faire cuire à nouveau dans le sirop pour confire un peu les cubes soit au Cook'in® soit à la casserole mais en remuant souvent.

Pour ma couronne briochée à l'orange, j'ai utilisé la macédoine et les morceaux que j'ai détaillés avec des emportes pièces thème de Noël. (par contre j'ai retiré la totalité de la partie blanche pour plus de finesse avec mon dernier couteau, le couteau universel, tout simplement "génial"...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, Sucre	5 min	120 °C	3	
	Écorces de 4 oranges	60 min	100 °C	2	

Ma touche perso :