

## Chamonix à l'orange

### Ingrédients :

170g de poudre d'amandes  
170g de sucre  
70g de lait  
4 œufs  
4g de levure chimique  
(30g de Cointreau : je n'en ai pas mis)

Marmelade d'oranges amères

75g de jus de citron  
225g de sucre glace

Mélangez sans trop travailler la poudre d'amandes avec le sucre puis ajoutez les œufs, la levure et le lait. Versez la préparation dans des moules en demi-sphères ou comme moi de mini tartelettes. Enfouez pour 20-25min à 180°. Laissez refroidir avant de démouler.

Mélangez le jus de citron et le sucre glace. Posez les Chamonix sur une grille et recouvrez-les du glaçage. Enfouez-les à 190° pour 5min. Laissez-les sécher avant de les coller deux par deux avec de la marmelade d'oranges amères.

## **Marmelade d'oranges amères** **d'après le site « C'est moi qui l'ai fait »**

### **Ingrédients :**

675g d'oranges amères BIO ou au moins non traitées (poids avec la peau)

1 orange à jus

1,6l d'eau

1 kg de sucre

1 pincée de sel

Récupérez le jus de toutes les oranges au travers d'une passoire car elles ont beaucoup de pépins. Mettre les pépins dans une mousseline ou dans une boule à thé.

Versez le jus dans une cocotte avec l'eau et la boule remplie de pépins. Jetez l'écorce de l'orange à jus et découpez celles des oranges amères en lanières assez fines. Ajoutez ces lanières dans la cocotte avec le sel et portez à ébullition. Laissez frémir 20 minutes.

Hors du feu ajoutez le sucre, remuez bien, couvrez et laissez reposer toute une nuit ou toute une journée.

Portez à nouveau à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que la marmelade soit prise en mélangeant de temps en temps. Au bout de 10min enlevez la boule avec les pépins. Si vous avez un thermomètre, il doit indiquer 105°C.

Versez dans des bocaux stérilisés, fermez et laissez refroidir.