

Marmelade d'orange, cannelle et clou de girofle

By Polaine



Ingrédients:

- ✓ Environ 1 kg d'oranges à peau fine bio (ou dont la peau n'a pas été traitée)
- ✓ Le même poids en «sucre minute» (sucre gélifiant)
- ✓ 3 clous de girofle
- ✓ un peu de cannelle

Lavez abondamment à l'eau claire les oranges pour enlever toutes les poussières et possibles produits chimiques qui se sont déposés sur la peau.

Coupez les oranges en deux et pressez-en le jus que vous versez dans la casserole à confiture.

Coupez la peau/zeste ainsi que la pulpe restante de toutes les oranges en tous petits morceaux et ajoutez les au jus. Ajoutez également les 3 clous de girofle.

Faites cuire le mélange à feu doux pendant environ 45 min ou jusqu'à ce que les zestes soient confits.

Ajoutez de la cannelle à votre convenance ainsi que le «sucre minute» et faites bouillir la préparation selon les indications du paquet de sucre (généralement ébullition soutenue pendant 4 min).

Remplissez de jolis pots à confiture en les ayant préalablement passé dans un bain d'eau bouillante pour les stériliser.

Suivant votre goût (marmelade plus ou moins amère), vous pouvez ajouter plus ou moins de sucre, sachant que pour qu'une confiture se conserve il faut une teneur en sucre supérieur à 50% quand la confiture est terminée.

Libre à vous d'égalemeⁿt ajouter d'autres épices...

Bon appétit!