



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## SUCRE D'ORANGE



### Ingrédients:

- 5 ou 6 peaux d'écorce d'oranges
- 4 gobelets mesure du TM 31 de sucre en poudre



Disposer les écorces d'oranges sur une toile en silicone ou une grille et enfourner à 80°C pendant 1h30 environ, jusqu'à ce qu'elles soient bien déshydratées.

Mettre les écorces séchées refroidies dans le bol du TM 31 et les réduire en poudre fine.

Mélanger au sucre en poudre. Conserver dans un bocal ou pot de confitures.

<http://cachou66.canalblog.com/>