

L'Ile Gourmande d'une Fée

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

Confiture d'Orange



Ingrédients :

Oranges
3/4 à 1 fois le poids des oranges en sucre
1 sachet de sucre vanillé

Réalisation :

1/ Faire bouillir les oranges entière dans un grand volume d'eau, une bonne heure.
2/ Les égoutter et les couper en morceaux. Les mixer jusqu'à ce que la purée soit fine.
Ajouter les sucres et cuire à petit feu jusqu'à ce que la confiture soit épaisse.
Tester la cuisson, en versant une goutte de confiture sur une assiette très froide, les gouttes doivent descendre lentement lorsqu'on incline l'assiette.
3/ Mettre en pots et retourner jusqu'à refroidissement complet.