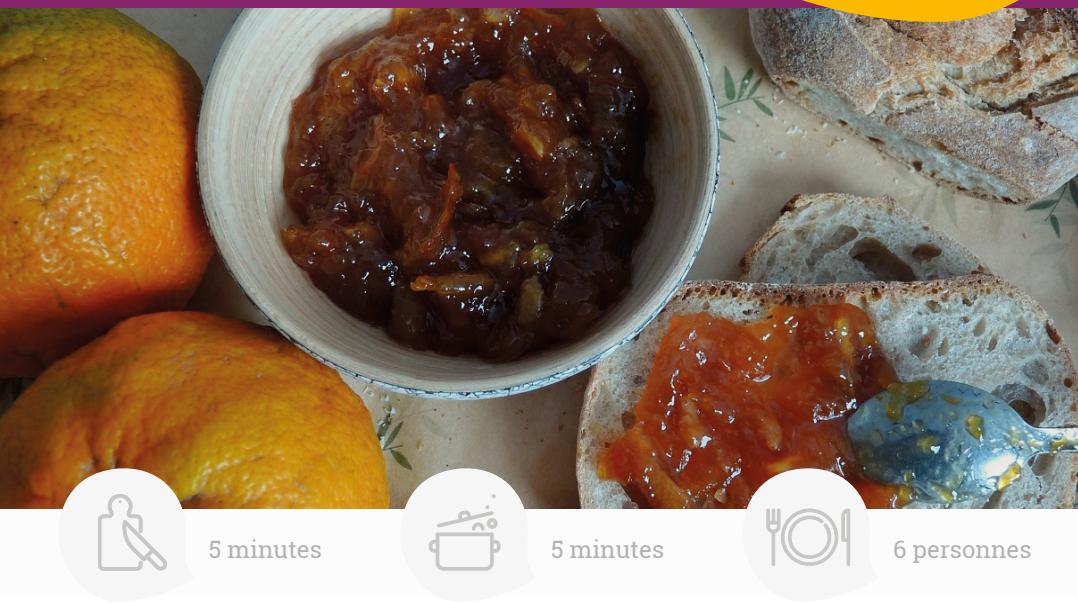


Confiture d'oranges amères

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



5 minutes



5 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 750 g d'oranges amères
- 1 jus de citron
- 2,5 l d'eau
- 2,5 kg de sucre de canne

*peut contenir des allergènes

1. Laver les fruits et les couper en deux.
2. Presser les oranges et récupérer le jus, puis recueillir les pépins et les envelopper dans un sachet en mousseline. Réserver.
3. Émincer finement la peau des oranges.
4. Dans un large récipient, faire macérer le jus des oranges et du citron, le sachet de pépins, les peaux émincées et l'eau pendant 24h à 48h.
5. Au bout de ce laps de temps, cuire la préparation à feu doux pendant environ 1h30, puis retirer le sachet de pépins.
6. Hors du feu, ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et dilué.
7. Porter à ébullition jusqu'à caramélation.
8. Retirer du feu et mettre en pot immédiatement. Fermer les pots à chaud et les retourner. Ne pas les manipuler avant qu'ils soient froids !
9. Conserver dans un endroit frais et déguster tout au long de l'hiver sur des tartines, avec de la brioche, dans une délicieuse tarte amandine...



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69