

Confiture d'oranges

- 2 kg d'oranges** Râper la pelure de 4 oranges
Peler les autres
Couper en très petits morceaux, enlever les pépins
- 1 citron** Râper la pelure
Couper en très petits morceaux, enlever les pépins
- 1 l d'eau** Recouvrir les fruits

Laisser reposer au frais une nuit, à couvert

Cuire à feu doux pendant 2 heures
- 15 g de gélifiant** pour confiture, selon convenance
Ajouter et porter à ébullition
- 2 kg de sucre** Ajouter et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes

Remplir à chaud

