

Sirop d'oranges

Pour 2 litres de sirop :

Ingrédients :

une vingtaine d'oranges,

2 kg de sucre fin blanc cristallisé,

1 sachet de 40 g d'acide citrique (*en droguerie*).



Préparation :

Presser les oranges.

Porter à ébullition. Rajouter le sucre et l'acide citrique.

Porter, à nouveau, à ébullition.

Retirer de la plaque. Couvrir la casserole. Laisser ainsi de côté 1 à 2 jours, en remuant 1 à 2 fois.

Préparer des bouteilles à capsules à pas-de-vis (*anciennes bouteilles de vin, par ex.*) ou autres, mais pas de bouchons de liège.

Les laver, les remplir d'eau bouillante et les vider juste au moment de mettre le sirop.

Passer le sirop dans un tamis fin. Le porter à ébullition.

Remplir les bouteilles, fermer à chaud, les retourner un coup.

C'est prêt ! ... un délice !