

RECETTE CONFITURE D'ORANGES

1 er jour :

Lavez 6 oranges non traitées

coupez les deux extrémités

puis couper en rondelles fines les oranges les peser et les mettre dans la bassine à confiture avec de l'eau froide

un demi-litre d'eau pour 500 GR de fruits

laissez reposer jusqu'au lendemain.

2 ème jour :

Faire chauffer la préparation et laisser en ébullition pendant 35 MN et laissez refroidir jusqu'au lendemain.

3 ème jour :

Pesez la préparation la mixer y ajoutez le sucre 700 GR par kilo y ajoutez un jus de citron.

Faire cuire 45 MN à partir de l'ébullition mettre en pots.

bon appétit

Marie Odile