

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