

Confiture d'orange (12 pots)



Ingrédients

2 kg d'oranges non traitées

800 gr. de sucre par KG de fruits et d'eau (*on ne peut connaître les quantités qu'en cours d'exécution*)

1 bâton de vanille

Brossez et lavez soigneusement les oranges.

Découpez les deux extrémités.

Coupez les oranges en tranches très fines (au robot, si possible).

Pesez-les et pesez leur même poids d'eau.

Mettez l'eau + les oranges coupées à tremper pendant 24 heures.

Ajoutez alors 800 gr. de sucre par kilo orange+eau, et mettez un baton de vanille coupé en deux.

Faites bouillir pendant 45 mn à partir de l'ébullition. La confiture a un aspect liquide visqueux, mais n'est pas en gelée épaisse.

Versez dans les pots.

Cette confiture peut être stérilisée.

A titre indicatif, confiture 2007 : pour 1.6 kg de fruits tranchés, on ajoute 1.5 l d'eau, puis 2.5 kg de sucre