

Confitures d'Agrumes



Préparation : 12H+20 mn |
Cuisson : environ 45 mn |
Difficulté : Facile

Ingrédients :

- x des agrumes (citrons, clémentines, mandarines, oranges, pamplemousses, limes, pomélos, etc.)
- x du sucre

1. Faire tremper les fruits pendant une nuit – cela facilite l'éjection des pépins.
2. Couper les fruits dans la largeur et enlever les pépins en pressant un peu sur le fruit, les pépins doivent venir tout seul. Veiller à bien tous les enlever, ils donneraient de l'amertume à votre confiture.
3. Il faut garder le jus, l'écorce et l'eau (de trempage) qui se dégage des fruits juste avant la coupe.
4. Trancher les fruits (le mieux reste le robot – moi, je l'ai fait au couteau ... et c'est long !)
5. Mettre les fruits coupés dans une bassine et rajouter leur poids en sucre. Bien mélanger.
6. Faire cuire à feu doux en mélangeant bien régulièrement pour avoir un beau sirop.
7. Après 45 mn de cuisson; les fruits sont confits, le jus est ambré. Mixer la préparation (pas trop pour conserver les morceaux de fruits).
8. Empoter la confiture très chaude et retourner le pot 3 à 4 mn pour faire le vide.

Bon Appétit !