Marmelade d'Oranges.

Loisir de la semaine

1/2 bol d'écorces d'oranges coupées en fines lanières

1/3 de bol d'écorces de citrons coupées en fines lanières

6 oranges amères

2 jus de citron

600 g de sucre

1/2 litre d'eau bouillante

1 litre d'eau froide

Etape 1:

Recouvrez les écorces d'oranges et de citrons avec l'eau froide, et faire cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles ramollissent (30 minutes).

Etape 2:

Filtrez.

Etape 3:

Coupez les oranges en tranches minces, enlevez les pépins et la peau blanche, puis découpez-les en petits morceaux.

Etape 4:

Mélangez, dans une bassine, les morceaux d'oranges, le jus de citron, les écorces d'orange et de citrons, le sucre, l'eau bouillante.

Etape 5:

Portez rapidement à ébullition, et laissez bouillir en tournant souvent pendant 15 à 25 minutes.

Etape 6:

Retirez alors du feu, écumez et versez dans des bocaux propres, secs et chauds.

Et bonne dégustation !

Source READER'S DIGEST

Le CACL vous souhaite une bonne semaine.