

# Confiture d'oranges

15 février 2012  
17 février 2012

- ◇ 1 citron
- ◇ 14 oranges (3 kg)
- ◇ 3 Kg de sucre
- ◇ 1 litre d'eau

## 1er jour:

Couper le citron non pelé en fines lamelles  
Couper 7 oranges non pelées en fines lamelles  
Peler 7 oranges et les couper en gros morceaux.  
Mettre à macérer avec 1 litre d'eau, couvert, 24h.

## 2ème jour:

Faire cuire 30 minutes à ébullition  
Ajouter le sucre  
Remettre à cuire 30 minutes à ébullition.  
Laisser reposer 24h

## 3ème jour:

Mettre à cuire 45 minutes jusqu'à ce que l'écume soit jaune.  
Mettre en pots, après les avoir nettoyés et ébouillantés  
Retourner immédiatement

## Confiture d'oranges



février 2012



## Participants:

Modestas, Benjamin, Richard, Martine, Régine, Saïda, Bénédicte, Josiane, Rachelle, Jade, Catherine, Johanna, Amalia, Guillemette, Mélanie, Françoise,