



Marmelade d'oranges

Pour 3 pots type « bonne maman ».

Préparation 15 min

Mon secret n°1 chuchoté à l'oreille : Ne vous trompez pas, prenez uniquement la variété Maltaise, c'est elle qui fait toute la différence.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1,2 kg d'orange Maltaise

L'épicer :

- 740 g de sucre spécial confiture

1. Découpez grossièrement les oranges en jetant les entames.
2. Mettez-les dans une casserole avec le sucre sur feu vif. A partir des grosses ébullitions, comptez 5 minutes de cuisson.
3. Retirez du feu, mixez pour supprimer tous les morceaux de zestes.
4. Mettez en pots, retournez-les 5 minutes. Vous aurez pris soin d'ébouillanter vos pots auparavant afin d'éliminer toute traces de bactéries et assurer une bonne conservation de votre marmelade d'oranges.