



Confiture d'oranges



TEMPS
1h30



QUANTITÉ
10 pots



PRÉPARATION

INGREDIENTS:

- oranges à jus : 2kilos
- sucre cristal : 1.6 kilos
- vitpris : 0.5 sachet
- jus de pomme : 0.5L

1. Immerger les oranges dans l'eau tiède et laisser cuire pendant 30minutes
2. Retirer les oranges et couper les extrémités
3. Couper les oranges dans un mixer, bien récupérer le jus, essayer d'enlever les pépins
4. Mélanger les oranges dans la marmite avec le sucre cristal (réserver 0.600g de sucre cristal pour le mélanger avec le Vitpris)
5. Ajouter le jus de pomme
6. Faire cuire à feu très doux, presque "pilote", en mélangeant régulièrement avec un écumoire
7. Lorsque la confiture est portée à ébullition (environ 25minutes après), ajouter les 0.600g de sucre cristal restant mélangé avec le Vitpris en saupoudrant à la surface
8. Mélanger et porter une nouvelle fois à ébullition (environ 20minutes) jusqu'à ce que les oranges aient un aspect doré, voir confit
9. Couper le feu et mixer avec le grand mixer plongeant
10. Mettre en pot
11. Nettoyer immédiatement la marmite après avoir enlever toute la confiture à l'aide d'une spatule de manière à ce que la confiture ne reste pas collée sur les parois.