

GELÉE D'ORANGES AUX ZESTES

Mars 2010 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 pot de 340 g) :

- ★ 3 oranges Bio
- ★ 2 kg d'oranges à jus
- ★ 1 citron vert
- ★ 1,5 kg de sucre enrichi en pectine (Confisuc)

Ustensiles : Économe, Passoire fine, Presse-agrumes, Bassine à confiture, Écumoire, Pots à confiture

Préparation : 20 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 7 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,00 € (soit 0,83 € par pot)



Recette :

Brosser les oranges Bio sous l'eau courante, les essuyer. Prélever les zestes avec un économe, les détailler en fins bâtonnets de 1 mm de large. Extraire le jus de toutes les oranges à l'aide du presse-agrumes, le filtrer et le peser. Le verser dans une bassine à confiture, ajouter 1 kg de sucre gélifiant pour 850 g de jus, le jus du citron vert et les zestes. Bien mélanger et laisser reposer 30 mn en remuant souvent.

Porter à ébullition à feu vif. Écumer largement. Maintenir une ébullition à gros bouillons pendant 7 minutes en écumant continuellement. Arrêter le feu, écumer une dernière fois (la confiture doit être bien claire et sans impuretés), verser dans des pots ébouillantés et égouttés, fermer hermétiquement aussitôt à chaud. Retourner plusieurs fois pendant le refroidissement pour répartir également les zestes dans la gelée. Laisser refroidir et étiqueter.