

# ZESTES D'ORANGES CONFITS

Mai 2005 (Actualisé en août 2018)

## Ingrédients (80 g de zestes confits) :

- ★ 2 belles oranges Bio
- ★ 50 g de sucre en poudre

Ustensiles : Casserole, Passoire, Papier sulfurisé

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,35 €



## Recette :

Brosser les oranges sous l'eau fraîche et les essuyer. Prélever les zestes avec un économe en évitant la peau blanche et les détailler en fins et longs bâtonnets d'un millimètre de large (récupérer le jus d'orange pour un autre usage).

Faire bouillir 20 cl d'eau dans une casserole, y jeter les zestes. A la reprise de l'ébullition, les égoutter dans une passoire; renouveler l'opération une deuxième fois. Dans la même casserole, mettre 50 g de sucre et 10 cl d'eau, porter à ébullition. Y jeter les zestes et sur feu doux en remuant souvent, laisser évaporer le liquide. Disposer les zestes confits sur du papier sulfurisé, bien les séparer les uns des autres et laisser durcir à température ambiante. Ils se conservent de nombreux jours dans un bocal fermé.

On les utilise pour décorer et aromatiser de nombreuses préparations : Gâteau à l'orange, Crêpes Suzette, Gâteau de semoule à l'orange, Salade d'agrumes au Grand Marnier, ... Il est aussi possible de les enrober de chocolat noir ou de chocolat au lait.

📌 On peut appliquer le même traitement à des zestes de citrons, de mandarines ou d'autres agrumes.