

Marmelade d'oranges amères

La marmelade est avec le pudding une des préparations typiquement britanniques que j'apprécie énormément. Et celle d'orange amère est sans nul doute ma préférée. Le seul "problème" est de trouver des oranges amères car peu de détaillants en fruits et légumes en proposent, de plus la saison est très courte, mais c'est en ce moment ! Alors allez y, c'est maintenant ou dans 1 an !!

Ingrédients :

1 kg d'oranges amères non traitées (bio de préférence)
sucre cristallisé
1 citron

Préparation :

Laver et brosser les oranges sous l'eau chaude, les couper en rondelles, quartiers, ou autre. Tout dépend de ce que vous préférez quand vous la mangerez. On retrouve d'ailleurs une mention sur les pots de marmelade "thick cut", "medium cut" ou "thin cut", cela correspond à la taille des morceaux d'écorces d'oranges dans la marmelade. Personnellement je suis médium ;)

Donc vous coupez les oranges, vous gardez le tout à l'exception des rondelles aux extrémités ainsi que des pépins. Vous les disposez dans votre bassine à confitures, les recouvrez d'eau froide et laissez macérer à température ambiante pendant 12 heures minimum.

Après la macération, vous portez la bassine à ébullition et faites cuire 30 minutes à feu moyen, en remuant fréquemment la préparation.

Laisser ensuite à nouveau macérer à température ambiante pendant 12 heures minimum.

A l'issue de cette seconde période de macération, vous pesez le contenu et ajoutez l'équivalent du poids en sucre cristallisé et un jus de citron. Bien remuer et mettre à cuire à feu doux, sans faire bouillir, pendant 1h15. Ne pas oublier de remuer régulièrement.

La cuisson terminée, il ne vous reste plus qu'à la mettre en pot. Puis vient le moment de la dégustation ...

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mercredi 20 janvier 2010

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/11565-marmelade-oranges-ameres.html>