

MARMELADE D'ORANGE AMÈRES

RECETTE ISABELLE V.

VERSION ÉCOSSAISE BASÉE SUR UNE VIEILLE RECETTE FAMILIALE

Quantité de base

- ◆ 1 kg d'oranges de Séville
- ◆ 1 citron
- ◆ 1.5 kg de sucre en morceaux

Mise en place

1. Mettre les oranges et citrons dans une bassine, couvrir d'eau et cuire approximativement 1 heure
2. Sortir les oranges et citron
3. Réduire le jus de cuisson à environ ½ litre au minimum
4. Couper les oranges en deux et vider la pulpe dans un chinois
5. Extraire le jus de la pulpe, réserver
6. Couper l'écorce en dés ou fines lanières
7. Mélanger le jus de la pulpe et les dés d'écorce

Proportion pour finaliser la marmelade :

- 1 kg de dés d'écorce et jus
- 1,5 kg de sucre en morceau
- 0.5 litre de liquide de cuisson réduit

Finaliser la marmelade :

1. Mettre le sucre et le liquide de cuisson dans une bassine en cuivre (si possible) et
2. Porter à ébullition,
3. Ajouter les dés d'écorce et jus.
4. Compter approximativement 30 minutes de cuisson
5. Vérifier régulièrement la nappe

Une fois que c'est bon, remplir immédiatement les pots, fermez-les avec un couvercle et retournez-les...

Laisser refroidir et goûtez 7-8 jours plus tard.

Et voilà