

MARMELADE D'ORANGE AMÈRES

Recette au 30 janvier 2022

Quantité de base

- ◆ 2.5 kg d'oranges de Séville non traitée ou bio
- ◆ 2 citrons bio
- ◆ 3 kg de sucre
- ◆ 2-2,5 litres d'eau
- ◆ 10 à 15 gr d'agar-agar

Jour 1 : préparation

1. Laver les oranges et citrons ;
2. Couper les peaux d'oranges, en les découpant en quartiers et enlever l'albédo ;
3. Débiter les quartiers en fines lanières ;
4. Séparer la pulpe des oranges de la peau, récupérer le jus et réserver dans un récipient ;
5. Enlever les pépins, les enfermer dans une compresse de gaze, réserver ;
6. Mettre le tout : pulpe d'oranges, jus de citrons, lanières d'écorce et pépins dans leur compresse, dans un grand récipient ;
7. Rajouter l'eau ;
8. Laisser reposer 24 heures.

Finaliser la marmelade :

1. Transférer la masse dans une casserole et porter à ébullition ;
2. Laisser cuire à petit feu le mélange pendant 2 heures jusqu'à réduire de moitié (si nécessaire, ajoutez 1-2 dl d'eau).
3. Ajouter tout le sucre (proportion : 3kg de sucre pour 4l de liquide) ;
4. Ramener à ébullition, laisser bouillir alors à découvert pendant 15 minutes ;
5. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
6. Vérifier la nappe ;
7. Si nécessaire, ajouter 3 gr d'agar-agar par litre de liquide et porter à ébullition pendant 3 minutes.

Une fois que c'est bon, remplir immédiatement les pots, fermer avec un couvercle et les retourner tout de suite. Laisser reposer la marmelade, elle est meilleure après quelques jours, voire semaines...

N.B. : résultat environ 10 pots de 25-30cl de marmelade d'oranges amères