

Confiture d'oranges

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg d'oranges
- 700 g sucre cristallisé
- 2 citrons
- 2 paquet sucre vanillé

Prélever le zeste d'une orange et le découper en bâtonnets. Mettre ces zestes dans de l'eau très chaude

Peler les oranges et le citron à vif, les couper en tranches et les mettre dans un saladier en pyrex avec le sucre, puis mélanger

Faire cuire au micro ondes, sans couvrir, à la puissance maximale pendant 8 minutes, puis à environ 750 W pendant 12 minutes en remuant de temps en temps

Partagée par: elsamarie@AmisGourmands.fr le 30/09/2009 14:49