



Ecorces d'oranges confites

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Les écorces d'oranges confites sont à la fois une conserve et une confiserie, traditionnellement préparée à partir d'oranges amères.

Principal ingrédient des célèbres orangettes où elles sont enrobées de chocolat noir, elles trouvent également leur place dans les pâtisseries, entremets et glaces, grâce à leur texture et leur arôme. Faciles à confectionner, elles sont bien meilleures lorsqu'elles sont réalisées de manière artisanale.

Quantité: 75 g - Difficulté: Facile - Préparation: 1 jour - Cuisson: 3 min - Durée: 1 jour

Ingrédients

- 1 orange bio
- sucre

Préparation

1. Éplucher l'orange : couper les extrémités – côté pédoncule et à l'opposé, puis entailler la peau jusqu'à la chair, perpendiculairement par rapport aux extrémités, tous les 4 cm environ. La détacher délicatement du fruit sans l'abimer.
2. La tailler en lamelles plus ou moins larges, en fonction de l'utilisation que l'on souhaite en faire.
3. Mettre les écorces dans une casserole, recouvrir d'eau froide, porter à ébullition, couper le feu aussitôt et égoutter.
4. Répéter cette opération 2 fois de plus.
5. Peser les écorces, les remettre dans la casserole avec leur poids en sucre.
6. Recouvrir d'eau froide à 1 cm au-dessus des écorces et laisser confire à feu très doux durant une demi-heure.
7. Couper le feu et les laisser refroidir dans le sirop.
8. Lorsqu'elles sont tièdes, les déposer sur une grille et les laisser sécher pendant 24 h.

Remarques ou suggestions

- Le sirop restant peut servir à aromatiser et à sucrer d'autres préparations. Dans ce cas, le faire réduire s'il est trop liquide.