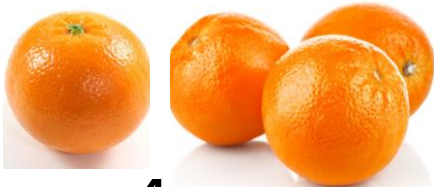


PATE D'ORANGES



Ingrédients



4 oranges

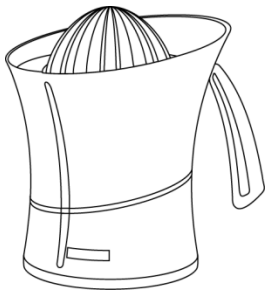


450g de sucre
+ 40g

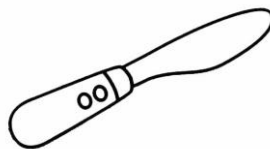


40 g de gélifiant

Les ustensiles



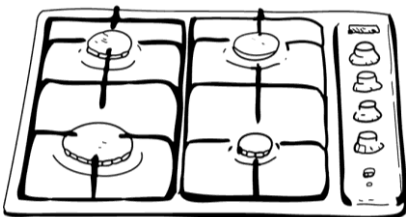
presse-agrumes / hachoir



1 couteau



une casserole



une plaque de
cuisson



Papier
de cuisson



plat

Déroulement

1. Plongez une orange dans l'eau bouillante pendant 10 secondes ;
2. Coupez l'orange en rondelles, jetez les pépins et les extrémités ;
3. Hachez à l'aide d'un robot ;
4. Ajoutez le jus de 3 oranges et portez à ébullition ;
5. Mélangez le gélifiant avec 40g de sucre et jetez le tout dans la casserole ;
6. Après une minute ajoutez 250g de sucre ;
7. Laissez cuire encore une minute, puis ajoutez 200g de sucre ;
8. Tournez sans arrêt pendant 3 minutes ;
9. Posez une feuille de papier dans le plat, versez la pâte d'oranges ;
10. Laissez refroidir pendant 2 heures, puis découpez en gros cubes.

Bon appétit