

# Confiture d'oranges amères François

2 kg d'oranges amères ou bigarades  
5 kg de sucre cristallisé – 5 l. d'eau

Laver les oranges, les presser dans un presse-oranges.  
*Réserver les pépins et la pulpe qui reste dans le presse-oranges.*

Mettre ces pépins dans une gaze que l'on ferme avec du fil.  
*Passer les écorces d'oranges au hachoir avec une machine.*

Mettre dans un grand pot en terre les écorces hachées,  
le nouet avec les pépins, les 5 l. d'eau et le jus d'oranges  
*Laisser tremper 48 h (24 h.)*

Au bout de ce temps,  
faire cuire cette préparation pendant 1 h., sans sucre.

*Laisser reposer 24 h.*

Enfin, faire cuire les oranges (avec les nouets)

avec les 5 kg de sucre. Remuer au début pour faire fondre le sucre.

Maintenir à ébullition pendant 1 h. 30 à feu modéré, attendre que la gelée fasse goutte.

*Ecumer et mettre en pots*



*ne pas laisser refroidir dans un récipient en cuivre*

## Variante Corse

5 belles oranges douces (1 bon kg)  
3 litres d'eau  
2,5 kg de sucre  
même procédé que l'orange amère

## Variante Jacqueline

600 gr oranges amères  
1 kg oranges douces  
3,5 l. d'eau  
3 kg de sucre  
même procédé que l'orange amère