

 Share on Facebook

Next

Share



NATASHAMAM/SHUTTERSTOCK

Portions

3 POTS DE DE 450G CHACUN

Ingrédients

- Le zeste de 3 oranges Navel, non traitées
- 1 citron non traité
- 750 ml d'eau filtrée
- 1 kg de sucre

Type de repas
Condiments

Portions: pots de de 450g chacunUnités: ▼

Préparation

1. Émincez les zestes d'orange et détaillez le citron en dés.

2. Placez les zestes d'orange et le citron dans un saladier en verre, couvrez d'eau filtrée et laissez macérer 24 heures.

3. Versez dans une bassine à confiture. Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les zestes soient très tendres.

4. Enlevez la bassine du feu, couvrez et laissez encore macérer 24 heures.

5. Ajoutez 230g de sucre pour 25cl de préparation.

Share

 Share on Facebook

Next

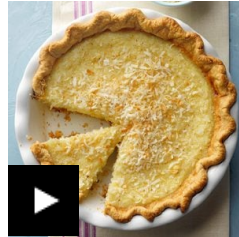
7. Pour vérifier la prise de la marmelade, versez-en 1 cuillerée à café dans une soucoupe, attendez 1 minute et posez le doigt dessus: elle plisse lorsqu'elle a bien pris.

8. Versez dans des pots stérilisés, fermez et étiquetez.

Vous aimerez aussi



Pierogis polonais faits maison



Tarte à la noix de coco



Rollatini d'aubergines



Latte infusé à froid à la noix de coco



Café glacé fra avec alcool



ABONNEZ-VOUS ET PROFITEZ D'UNE OCCASION DE GAGNER UNE HONDA ACCORD HYBRIDE DE 40 000 \$!

Économisez jusqu'à **69%** >>

Sélection
 DITES ADIEU AUX NUITS BLANCHES
 ABONNEZ-VOUS

Le modèle peut varier.

This house is only 27 sq. ft. but when you see the inside you'll want it!

Tips and Tricks | Sponsorisé

Richest Billionaires In Canada