

Marmelade maison

- La fabuleuse recette de la marmelade maison!



PORTIONS
10 X 250 ML

Ingrédients :

- 2 lb d'orange fraîche, laver et broser
- 2 tasses et 2/3 (270 g) de **sucre en poudre**
- 1/4 de tasse (65 ml) de Cointreau (optionnel)

Préparation :

1. Épluchez les oranges et retirer le plus de blanc possible.
2. Mettre les oranges dans un grand chaudron et couvrir d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient molles.
3. Réduisez le liquide de cuisson à 1/3 de tasse (80 ml).
4. Attendez que les oranges refroidissent et mettez la chair en purée dans votre mélangeur.
5. Filtrer votre purée dans un tamis et ajouter à votre liquide de cuisson.
6. Zester la pelure jusqu'à ce que vous obteniez environ 100 grammes et ajoutez au liquide de cuisson avec le sucre en poudre. Portez à ébullition et ajouter le Cointreau (si vous en mettez, ça donne un bon petit goût).
7. Faites mijoter jusqu'à ce que ça ait une consistance de sirop en mélangeant fréquemment pour pas que ça colle au fond.
8. Tester en mettant une goutte de marmelade sur une assiette froide. Si ça fige, c'est bon, sinon allez-y pour un autre 5 minutes.
9. Verser dans des pots stérilisés et sceller dans un bain d'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes.

“ *Avez-vous déjà fait votre propre marmelade? C'est très facile à faire et terriblement bon! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)