



ÉCORCES D'ORANGES

CONFITES :

INGRÉDIENTS:

- Ecorces d'oranges non-traitées
- Sucre (poids des écorces)
- Eau (poids des écorces)



RECETTE:

- 1 - Couper les écorces d'orange en lanières fines puis les disposer dans une casserole. Couvrir d'eau et porter à ébullition.
- 2 - A l'aide d'une étamine, égoutter les écorces. Jetez l'eau ou, mieux, l'utiliser pour faire tremper de la vaisselle sale par exemple. Récupérer la casserole, y remettre les écorces d'orange, couvrir d'eau et porter à ébullition.
- 3 - Répéter l'étape 2. Ebouillanter les écorces d'orange sert à leur faire perdre leur amertume.
- 4 - Une fois les écorces égouttées, les peser puis ajouter leur poids en sucre et en eau. Faire confire à feu doux jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux.
- 5 - Pendant ce temps-là, laver puis stériliser des bocaux et leurs couvercles. Il s'agit soit de les passer au four pendant 10 minutes à 100°C, soit de les ébouillanter pendant 10 minutes (notamment si vous utilisez des bocaux avec joints en caoutchouc).
- 5 - Verser la préparation bien chaude dans les bocaux stériles. Fermer immédiatement avec un torchon propre, puis les retourner. Laisser refroidir puis stocker dans un endroit sec.

SÈCHÉES :

INGRÉDIENTS:

- Ecorces d'oranges non traitées

RECETTE:

- 1 - Couper les écorces en morceaux puis les disposer sur une surface plane, dans un endroit sec et assez ventilé.
- 2 - Laisser sécher entre 24 et 72 heures. Une fois complètement sèches, les conserver dans un bocal.



S'utilisent en morceaux pour : tisanes/thés, produits d'entretien, ou mixées pour : gâteaux, taboulés, arômes (dans du sucre) ou épices.