



ECORCES D'ORANGE

CONFITES :



Ingrédients :

- Ecorces d'oranges non traitées
- Sucre = le poids des écorces
- Eau = poids des écorces

1. Laver et éplucher les oranges.
2. Couper les écorces en lanières fines puis les disposer dans une casserole. Couvrir d'eau et porter à ébullition.
3. Les égoutter puis les remettre dans une casserole avec de l'eau froide et répéter l'opération deux fois.
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.
6. Verser cette préparation dans des bocaux.
Laisser refroidir puis stocker les bocaux au frigo pour assurer une plus longue conservation.

SÉCHÉES :

1. Laver et éplucher les oranges.
2. Couper les écorces en morceaux puis les disposer sur une surface plane, dans un endroit sec et assez ventilé.
3. Les laisser sécher jusqu'à ce qu'elles soient sèches. (entre 24 et 72h).
4. Les conserver dans un bocal ou dans un sachet kraft.

Elles s'utilisent en morceaux pour : tisanes, thés, produits d'entretien, ou mixées pour : gâteaux, taboulés, arôme (dans du sucre) ou épice.

