

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Moyen



Ecorces d'oranges confites

> Préparation

- Couper les deux extrémités des oranges, puis entailler l'écorce d'une extrémité à l'autre. Avec la pointe du couteau décoller tout le tour de la peau. Passer les doigts sous la peau délicatement pour la décoller. (Normalement, la peau s'enlève en un morceau).
- Détailler en lamelles.
- Porter à ébullition une grande casserole d'eau, puis ajouter les écorces. Laisser cuire pendant 5 minutes, puis égoutter les écorces en jetant l'eau et les rincer.
- Verser dans la casserole le sucre et l'eau, puis porter à ébullition en remuant.
- Une fois le sucre fondu, ajouter les écorces blanchies et laisser bouilloter pendant environ 40 minutes. Attention de ne pas laisser les écorces caraméliser.
- Laisser les écorces refroidir dans le sirop pendant environ 12 h.
- Sortir les écorces, et les laisser sécher sur une grille à l'air libre.
- Conserver dans une boîte hermétique.

Ingrédients

- 2 grosses oranges
- 500 g de sucre
- 500 g d'eau