



Confitures et Chutneys

Confiture de Noël



13h25 **15 min** **1h10** **12h** **206**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la confiture de Noël

1 kg **Orange(s)**
400 g **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Cannelle en
poudre**
0.5 c. à café **Gingembre
en poudre**
1 unité(s) entière(s) **Bâton
de cannelle**

Étape 1

Préparation des oranges

- 1 A l'aide d'une fourchette, piquer la peau des oranges. Les mettre dans un saladier, couvrir d'eau et laisser tremper pendant 12 heures.
- 2 Égoutter les oranges, les essuyer et les peler. Réserver l'écorce des 2/5ème d'entre elles.
- 3 Enlever la peau blanche de l'écorce et la couper en fines lanières.
- 4 Porter une casserole d'eau à ébullition, faire cuire les zestes obtenus pendant 5 minutes. Les égoutter puis réserver.

Étape 2

Cuisson de la confiture

- 1 Peser les oranges, les couper en fines rondelles puis ôter les pépins.
- 2 Mettre les oranges dans la marmite avec une quantité de sucre égale au poids des oranges. Ajouter le bâton de cannelle puis mélanger.
- 3 Porter à ébullition et laisser frémir pendant 1 heure, en remuant de temps en temps.

- 4 Ajouter les zestes d'orange, le gingembre et la cannelle en poudre. Mélanger soigneusement.

Étape 3

Mise en pots de la confiture

- 1 Répartir la préparation dans des bocaux stérilisés.
- 2 Pour stériliser des bocaux, il suffit de les plonger dans l'eau bouillante pendant au moins 10 minutes. Il faut faire de même avec les couvercles. Une fois la stérilisation terminée, les égoutter sur un linge propre.
- 3 Laisser refroidir avant de fermer les bocaux, puis entreposer dans un endroit frais et sec.