



Marmelade d'oranges



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes d'oranges
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe d'eau
1 kilogramme de sucre cristallisé

Méthode de préparation

- 1.** Faites mijoter les oranges pendant 2 heures dans une casserole remplie d'eau.
- 2.** Égouttez les oranges et coupez-les en fines tranches. Hachez finement les tranches et reversez-les dans la casserole.
- 3.** Ajoutez le jus de citron, l'eau et le sucre.
- 4.** À feu doux, mélangez jusqu'à ce que le sucre se soit dissous.
- 5.** Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant 20 min.
- 6.** Versez la marmelade dans des pots stérilisés et fermez-les avec un couvercle.
- 7.** Renversez les pots et laissez refroidir.