

## CONFITURE d'AGRUMES (Colette)



### Ingrédients :

- 4 gros pamplemousses
- 3 oranges
- 2 citrons
- 500ml eau
- Sucre en proportion du poids des fruits (2kg de fruits = 1,4kg de sucre selon votre goût)

### Préparation :

#### 1er jour :

- Laver les fruits et éplucher ce qui n'est pas beau
- Couper une tranche aux 2 bouts des fruits pour retirer la partie blanche. Couper les fruits en petits morceaux. (on peut garder seulement les tranches pour quelques fruits mais mettre leur zest)
- Tout mettre dans un autocuiseur avec 500ml d'eau et la moitié du sucre et laisser reposer pendant 24 h en remuant de temps en temps. (moins longtemps, possible aussi)

#### 2ème jour :

- Cuire le tout pendant 20 à 30 mn environ jusqu'à ce que les peaux soient tendres. En autocuiseur, l'eau ne s'évapore pas, sinon rajouter un peu d'eau.
- Laisser reposer et refroidir
- Mixer le tout. Remettre dans l'autocuiseur et ajouter le reste de sucre. Cuire jusqu'à la consistance désirée. (moi, j'ajoute du confisuc)
- Remplir les pots avec la confiture encore bouillante.
- Retourner les pots 10 mn et voilà, ils se gardent sans problème.

Bonnes tartines !!!!!