

## CONFITURE D'ORANGES DOUCES (Anne)



### Ingrédients :

- 1kg d'oranges
- 1 citron
- 2l d'eau
- Sucre : le poids des fruits

### Préparation :

- Laver et brosser les oranges et le citron. Les couper finement en tranches avec la peau. Ajouter l'eau
- Laisser macérer pendant 24h.
- Faire bouillir 45 mn. Puis laisser reposer 24h.
- Faire bouillir 45 mn. Laisser à nouveau reposer 24h.
- Mixer le tout et ajouter poids pour poids de sucre.
- Faire cuire jusqu'à bonne consistance.

Mettre en pots.