

# Citrics confitats .



## **Vous pouvez confi tous les agrumes**

Choisissez l'agume que vous souhaitez:

(Mandarine, Clémentine, Orange, Oranges sanguines, Citrons).

### **Ingrédients pour une trentaine de tranches:**

Environ 3 fruits BIO.

750 ml de sucre.

1 L d'eau.

### **Préparation:**

- Bien laver les fruits.
- Sur un plan de travail, trancher et jeter les deux extrémités des fruits.
- Couper chaque fruit en tranches de 5 mm d'épaisseur, épépiner au besoin et réserver.
- Dans une casserole, porter à ébullition 750 ml de sucre et l'eau y ajouter les oranges et laisser mijoter à feu doux 10 minutes.
- Retirer du feu et laisser refroidir 1 h 30 dans la casserole.
- Ajouter 75 ml de sucre et porter à nouveau à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes.
- Retirer du feu. Laisser refroidir 1 h 30 dans la casserole.
- Répéter l'opération deux autres fois en remuant délicatement les tranches à quelques reprises pour les confire uniformément et les laisser refroidir 1 h 30 dans la casserole chaque fois.
- Les tranches sont confites quand le zeste est translucide.
- Égoutter les tranches en les plaçant sur une grille.
- Laisser-les sécher 24 heures à l'air libre en les retournant après 12 heures (voir conseil).
- Les fruits confits se conservent quelques semaines dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sec.
- Séparer les tranches avec un papier parchemin pour éviter qu'elles collent les unes aux autres.

### **Conseil:**

- Après 12 heures, on peut aussi les prasser dans le sucre et les consommer ainsi (le sucre empêche les tranches de coller entre elles).
- Vous pouvez vous en servir dans des crèmes, en confiture, avec de la viande ou des fruits de mer.
- Ne jetez pas le sirop restant, il peut vous servir à aromatiser des plats, ou des boissons. (eau gazeuse, rhum blanc, lait frais etc....)