

La mermelada de Taronja amarga del meu avi



Ingrédients:

- 4 L d'Eau de source.
- 5 Kg de Sucre de canne blanc si possible.
- 2 Kg d'Oranges amères.

Préparation:

- Laver les oranges, ôter le reste de la fleur, c'est la seule chose qu'on jette.
- Éplucher les oranges, réserver les peaux entières avec toute leur épaisseur.
- Couper chaque quartier de chair en deux. Mettre les pépins dans une gaze bien nouet.
- Couper fin les écorces entières (à la moulinette, au mixeur ou au couteau) pour obtenir des filaments pas plus épais que des carottes râpées.
- Mettre à macérer ensemble écorces, chair et pépins enfermés dans une gaze dans l'eau froide.
- Laisser macérer une nuit.
- Le lendemain, faire bouillir ou plutôt bouilloter le tout 2 heures en couvrant à moitié, attention que ça ne déborde pas.
- Remuer uniquement à la cuillère en bois, ne pas écumer.
- Si on a fait bouillir trop fort et qu'on croit devoir ajouter de l'eau pour compenser une évaporation, pas plus d'un demi-verre (format petit verre à moutarde).
- Retirer la gaze avec les pépins.
- Ajouter tout le sucre d'un coup puis ramener à ébullition.
- Faire bouillir à découvert et à gros bouillons pendant 15 minutes.
- Vérifier si la marmelade est prise en déposant une cuillerée sur une surface froide. La cuisson peut aller jusqu'à 20 min mais pas plus.
- Empoter, couvrir chaud et retourner afin de bien les fermer.

On a environ 10 pots au kilo d'oranges, ils se gardent des années dans un placard.