

Confiture d'oranges amères
(d'après Yvette Th.)

2 12 pots (380gr)

- 12 oranges amères
 - 2 oranges douces
 - 2 citrons
 - 2 litres d'eau
-
- Laver oranges et citrons
 - couper en lamelles les oranges et 1 citron
 - garder les pépins dans un bol d'eau pendant 48h → METTRE DS UN
 - mettre macérer les fruits dans 2 litres d'eau pendant 24h nouet
 - le lendemain porter à ébullition 35 min
 - laisser macérer à nouveau 24 h
 - peser le tout et ajouter le sucre ($\frac{3}{4}$ du poids)
 - porter à ébullition très douce pendant 1h20 environ (peut 2h)
 - presser le 2^{ème} citron, passer l'eau des pépins
 - ajouter ces liquides 10 mn avant la fin de cuisson
 - mettre chaud en pots.

Régalez-vous, *it'so british!*