

MARMELADE D'ORANGE



La marmelade d'orange est profondément ancrée dans la tradition britannique, où elle est devenue un incontournable du petit-déjeuner dès le XVIII^e siècle. Contrairement aux confitures classiques, la marmelade se distingue par l'utilisation des zestes, offrant une légère amertume caractéristique.

Infos

- **Temps de préparation:** 30 mins
 - **Temps de cuisson:** 90 mins
 - **Portions:** 32
-

Ingredients

- 5 petites oranges navel (environ 1 kg), lavées et frottées
 - 1 citron moyen, lavé et frotté
 - 1,4 litre d'eau
 - 700 g de sucre cristallisé
-

Préparation

Etape 1

Couper les oranges et les citrons en tranches et jeter les parties supérieures et inférieures. Éplucher et jeter la peau et la moelle de trois oranges. Couper toutes les oranges et le citron en quatre dans le sens de la longueur, puis les émincer en tranches de 1/8 de pouce, en jetant les pépins pendant le tranchage. Placer toutes les tranches d'agrumes dans un grand bol et les recouvrir d'eau. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 8 heures

et jusqu'à 24 heures.

Etape 2

Verser les tranches d'orange et de citron ainsi que l'eau dans une grande casserole en acier inoxydable ou un faitout. Porter à ébullition à feu vif. Une fois l'ébullition atteinte, réduire le feu à moyen et laisser mijoter, à découvert, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les écorces d'orange aient ramolli et puissent être coupées avec une cuillère avec une légère résistance, environ 45 minutes, en écumant la mousse qui monte à la surface au cours de l'opération.

Etape 3

Inspecter quatre bocaux ($\frac{1}{2}$ pinte) pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures et que les anneaux ne sont pas rouillés, et jeter tout bocal défectueux. Plongez-les dans l'eau frémissante jusqu'à ce que la marmelade d'orange soit prête. Lavez les couvercles et les anneaux neufs et non utilisés dans de l'eau chaude savonneuse. Placer une petite assiette au congélateur.

Etape 4

Ajouter le sucre au mélange d'oranges et porter à ébullition à feu vif. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le liquide ait légèrement réduit, que les bulles soient légèrement plus grandes au centre et qu'un thermomètre indique 220 degrés F (104 degrés C), soit environ 40 à 45 minutes. Le mélange restera entre 212 degrés F (100 degrés C) et 216 degrés F (102 degrés C) pendant la majeure partie de ce temps et montera à 220 degrés F (104 degrés C) lorsque suffisamment de liquide se sera évaporé.

Etape 5

Pour vérifier si la consistance de la marmelade est correcte, sortir l'assiette du congélateur et y déposer une petite quantité de marmelade à l'aide d'une cuillère. Remettre l'assiette au congélateur pendant 1 minute. Retirer l'assiette du congélateur ; passer un doigt dans la marmelade et sur l'assiette. La marmelade doit laisser une trace nette. Si la marmelade est liquide et ne laisse pas de trace nette, faire bouillir le mélange dans la casserole à feu moyen-vif et remettre l'assiette au congélateur. Faire bouillir la marmelade, en remuant souvent, pendant 3 minutes. Retirer du feu et tester à nouveau l'épaisseur de la marmelade à l'aide de la plaque ; répéter l'opération si nécessaire jusqu'à ce que la marmelade atteigne l'épaisseur souhaitée.

Etape 6

Verser soigneusement la marmelade dans les bocaux préparés. Laisser refroidir à température ambiante, à découvert, pendant environ 3 heures. Sceller les pots. Réfrigérer jusqu'à ce que la marmelade prenne, au moins 2 heures. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.