

Ma confiture d'orange

Des oranges amères (4 à 6)

Des oranges douces (8 à 10)

Du sucre à confiture (env. 2 paquets de 1kg)

Attention, il faut des oranges Bio certifiées, car on utilise l'intégralité des fruits, donc les zestes et il vaut mieux éviter de faire de la confiture à l'Imazalil ou au thiabendazole ou encore autre traitement après récolte.

À noter aussi que les agrumes « non traités après récolte » peuvent avoir subi des traitements avant récolte. Seuls les produits labélisés BIO offrent la garantie d'absence de traitement avant et après récolte.

Bien laver et brosser les fruits sous l'eau.

Couper les oranges amères en quartiers très fins (épaisseur maxi 1cm au plus épais), puis chaque quartier en tout petits morceaux, zeste, ziste et pulpe.



Personnellement, après plusieurs essais avec différents appareils, robots, mixers, etc... c'est à la main sur une planche à découper que j'obtiens les meilleurs résultats, mais c'est alors une activité de retraité, ou du moins de quelqu'un qui prend le temps (compter plus d'une heure pour 2 kg de fruits).

Attention de ne pas jeter les pépins (surtout ceux des oranges amères souvent très nombreux) mais de les réserver dans une boule à épices à défaut dans une petite casserole.

De la même manière **couper environ deux tiers des oranges douces, le dernier tiers, ne pas mettre la peau, seulement la pulpe coupée en petits morceaux.**

Mettre le tout dans un grand faitout en recouvrant d'eau (y compris la boule à épices contenant les pépins) : il faut que tout puisse « tremper » un peu (dernièrement j'ai mis $\frac{3}{4}$ de litre d'eau pour 2kg de fruits).

Faire chauffer doucement de manière à ce que le tout puisse rester tiède pendant plusieurs heures (au besoin, remettre au feu très doux de temps en temps).

Si les pépins ont été mis dans une casserole, ajouter un peu d'eau et faire bouillir pendant « un certain temps » en surveillant qu'il reste toujours un peu de liquide, au bout d'un certain temps, ça devient plus épais, filtrer dans une passoire, jeter les pépins et mettre ce « jus » dans le faitout avec les fruits (c'est un concentré de pectine).

Au bout de ce trempage à température ambiante qui a pour but de ramollir les morceaux de zeste et de les cuire un peu, **mettre au sucre** :

Pour 2 kg de fruits et $\frac{3}{4}$ de litres d'eau ce qui représente 2,750 kg au total, je mets 2 kg de sucre à confiture, ce qui fait environ 700g/kg de préparation (fruits+eau) et je laisse « mariner » le tout **une nuit ou au moins plusieurs heures**.



Le sucre à confitures, personnellement j'utilise le sucre spécial confitures de Beghin Say qui n'est pas « bio » mais offre la possibilité d'en mettre moins qu'un sucre sans additif gélifiant (extrait d'algues) et surtout qui permet une cuisson rapide en préservant les vitamines et en économisant l'énergie et le temps...



La marque Saint Louis qui propose aussi un sucre à confitures et même un BIO (mais je n'en ai pas trouvé ailleurs que sur Internet...)

Il est possible qu'au bout de ce temps de trempage au sucre, la préparation commence à gélifier un peu.

Faire bouillir à feu vif.

Attention à bien remuer avec cuiller en bois pour éviter la caramélisation au fond de la casserole.

Si de l'écume se forme, pour la faire disparaître, un « truc de grand'mère » : mettre une ou deux lamelles fines de beurre, et continuer à remuer, l'écume finit par disparaître.

Au bout du temps annoncé sur l'emballage du sucre (**5 à 7 minutes** dès que ça bout fortement) vérifier si la goutte de jus sur la cuiller en bois commence à faire une petite boule qui a du mal à se détacher et tomber, **Attendre cet état en maintenant la cuisson vive au besoin**.

A défaut, la confiture passera par les trous de la tartine...

(Pour en savoir plus, consulter : <https://www.youtube.com/watch?v=Bc8LHcJXHXI>)

Quand une goutte tombée sur une assiette froide ne « coule » plus, c'est bon !

Attention aussi à ne pas trop attendre, car la confiture serait alors trop « solide » !...

Mette en pot et fermer aussitôt en retournant le pot, laisser refroidir, étiqueter les pots, en offrir à ceux qu'on aime, en garder quelques uns à l'abri de l'humidité et de la lumière pour les p'tits dej' et les crêpes !

Remarque : Une bassine en cuivre aurait l'avantage de favoriser la prise de la confiture, et d'utiliser du pur sucre BIO sans additif, on peut consulter :



<https://www.tompress.com/A-10003155-confitures-pourquoi-une-bassine-et-pourquoi-le-cuivre.aspx>
mais aussi :

<https://www.mediachimie.org/actualite/peut-faire-de-bonnes-confitures-sans-bassine-en-cuivre>

Et bon appétit !

JJ