



La véritable "english orange marmalade"

1 kg d'oranges amères
1 citron
2 litres d'eau
2 kg sucre

Peser et laver les oranges et le citron. Les couper en 4. Presser à la main au dessus d'un entonnoir recouvert d'une mousseline. Mettre l'entonnoir au-dessus d'un broc pour récolter le jus. Mettre les pépins, la chair et la peau blanche dans la mousseline. Faire un sac avec la mousseline en la nouant avec une ficelle. Couper les écorces en fines lamelles. Mettre le tout dans un récipient non métallique. Ajouter l'eau et laisser tremper toute la nuit.

Le lendemain, mettre le tout dans une bassine à confiture (pas de casserole en fer) en attachant le sac de mousseline à une anse de la casserole. Allumer le feu et à partir du premier bouillon, laisser mijoter une heure. Enlever le sac et le laisser refroidir sur une assiette pendant 15 minutes. Laisser le feu sous la casserole très bas et presser le sac au-dessus de la casserole. Une gelée va suinter de la mousseline : c'est la pectine qui va faire prendre la marmelade. Raviver le feu, ajouter le sucre en remuant jusqu'à ce qu'il soit dissous.

Dès que la marmelade bout, la laisser bouillir à gros bouillons pendant environ 15 minutes.

Faire ensuite les 3 tests pour voir si elle est prise !

1. Tremper la cuillère en bois dans la marmelade et laisser égoutter : la dernière goutte doit rester attachée à la cuillère

2. Mettre quelques gouttes sur une soucoupe froide, attendre une minute et voir si elle prend

3. La température doit être à 104°. Arrêter le feu et attendre 15 minutes, ce qui empêche les fruits de rester à la surface.

Ensuite, mettre en pots ébouillantés au préalable et les fermer.
Cette quantité représente environ 10 à 15 pots de 250g.