Marmelade d’agrumes

Une douceur d’hiver pour tous les matins



Ingrédients:

- 2 Oranges non traitées

- 2 Citrons non traités
- 1/2 Pamplemousse non traité
- 1 Kg de sucre

Ustensiles:

- Une bassine à confiture ou une marmite
- 1 Plongeur
- 1 Louche
- 1 Entonnoir

Préparation:

- Rincer et brosser les fruits sous l’eau tiède
- Faire bouillir une grande quantité d’eau
- Plonger les fruits dans l’eau bouillante et laisser bouillir un quart d’heure
- Egoutter les fruits et les couper en quartier
- Les remettre dans la marmite et passer au plongeur
- Ajouter 1 litre d’eau et 1 Kg de sucre
- Porter à ébullition et laisser bouillir 45 mn
- Faire le test de l’assiette
- Mettre en pot
- Laisser refroidir
- Couvrir et étiqueter

Bon appétit !