

Poireaux au jambon cru gratinés

Bonjour à toutes et tous

En ce moment, je suis un peu dans ma phase poireaux. Cette affection n'est pas passée inaperçue auprès de mon mari qui s'est montré tenté de « quelque chose de plus fun que la fondue ».

DIY – Crème à récurer maison (zéro déchets)

Bonjour à toutes et tous

Je vous retrouve ce matin pour une excellente découverte côté produits ménager zéro déchets / écologiques / peu coûteux.

Joues de porc à la bière et au miel

Bonjour à toutes et tous,

En arrivant dans le Gers il y a deux ans, nous avons changé nos habitudes de courses et privilégié les marchés locaux. Si depuis, je connais les étals des maraîchers et vendeurs de fruits par cœur, mon mari a sympathisé avec « notre » boucher.

Tarte au goumeau (Franche Comté)

Bonjour à toutes et tous,

L'inflation des prix des derniers mois me fait clairement réfléchir sur nos dépenses. Côté cuisine. une option est de revenir sur certaines recettes « tradi » ou »paysannes » qui se réalisaient avec les ingrédients qu'on avait sous la main

Soupe paysanne aux haricots blancs et curry

Bonjour à toutes et tous

« As usual », le début d'année est toujours chaud au travail. Passé la première semaine, on assiste au démarrage / redémarrage de la plupart des projets, et bien évidemment, il y a toujours des choses à faire « en urgence » voire le lendemain pour la veille.

Balade Botanique – Le petit

monde des mousses et des lichens (février 2022)

Bonjour à toutes et tous,

C'est avec un plaisir certain que je vous retrouve pour lancer la saison n°3 des « balades botaniques ». Ces saisons vous proposent de partir en balade découvrir la végétation de chez nous.

Gratin de crozets, poireaux, saucisse de morteau et reblochon

Bonjour à toutes et tous

Je dois vous l'avouez (si vous ne l'avez pas déjà lu les années précédentes), la tartiflette est de trèèèèèss loin mon plat préféré. C'est le plat « doudou » que je réserve aux moments post-maxi-session-de-jardinage ou post-grandes-randonnées, en (quasi) toute saison

Marmelade d'orange

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour discuter d'un classique de la

saison hivernale, qui égaye souvent petits déjeuners, brunchs ou session crêpes : **la marmelade d'orange**. Peut être avez vous vécu cette expérience, mais j'ai détesté cela jusqu'à ce que je découvre la version maison : trop acide, trop amère, ressemblant plus à une gelée.. toute expérience industrielle ne m'a guère enchantée. Et puis, un jour je me suis laissée tenter par une préparation maison. Il m'a fallu éplucher un certain nombre de sites de cuisine avant de trouver la version qui me convenait c'est ça dire :

- avec des oranges et non des oranges amères
- avec des morceaux de chair d'orange et pas du jus ou de la purée d'orange
- avec les zestes blanchis pour leur saveur.

La perle rare vient de ce site. Je l'ai tentée en ajustant légèrement les dosages et ce fut une petite bombe de gourmandise du tartine : onctueuse, acidulée, cette saveur orange bien marquée mais avec la juste dose d'amertume. Même mes plus si petits gourmands ont adoré sur les crêpes du week-end. J'ai relancé une version épicée deux semaines après, pour faire bonne provision.

Tant que l'orange est de saison, je voulais donc partager la recette de cette marmelade oranges avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- MARMELADE D'ORANGES -
(BIO, NON AMÈRES)



Recette: Marmelade oranges (bio)

Saison de la recette : Novembre à Mars

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingédients

Pour 3 à 4 pots environ

- 1,2 kg d'oranges bio (5 ou 6) (cf. 1)
- 600 g de sucre
- jus d'un demi citron

Réalisation

- Lavez vos oranges et essuyez les. Pelez-les. Retirez le ziste (partie blanche) des écorces et taillez en lamelle.
- Placez les écorces dans une casserole, couvrez d'eau et laissez bouillir une à 2 minutes. Égouttez et réservez.
- Retirez l'excédent de peau blanche sur la chair, puis hachez la chair. Placez dans une (grande) casserole avec le sucre, le jus de citron, les écorces. Laissez si possible macérer pendant 2 heures.
- A l'issue de ce temps, ajoutez un verre d'eau, puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que la confiture soit prête.
- La confiture est prête lorsque, si vous versez quelques gouttes sur une assiette puis l'inclinez, la confiture ne coule pas.
- Lavez et ébouillantez vos pots et vos couvercles.

Essuyez bien.

- Versez la confiture chaude dans les pots, fermez et retournez le pot.

Astuces :

- (1) Les oranges bio sont indispensables pour pouvoir utiliser les zestes.
- Variante épicee : ajoutez étoiles de badiane + 1 cuillérée à café rase de cannelle lors de la cuisson
- Conservation : 1 an au frais à l'abri de la lumière (ex: cave)



Marmelade oranges bio

Découvrez aussi

Des supports pour la marmelade oranges :

- [Crêpes inratables](#)
- [Crêpes croustillantes](#)
- [Blinis au sarrasin](#)



© Au Fil du Thym

Crêpes inratables et caramel d'orange
