

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 çà 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

Ingrédients

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 zeste (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 épicée : ajoutez étoiles de badiane + 1 cuillère 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
