

Oranges confites – Transcription

– Incisez par endroits l'écorce de vos oranges, mettez-les dans un sirop bouillant, mi-eau, mi-sucre, laissez bouillir jusqu'à ce que les oranges soient devenues très tendres, retirez-les alors. Remettez du sucre dans le sirop, de manière à l'amener au lisse, faites-le bouillir et remettez vos oranges auxquelles vous donnerez quelques bouillons ; écumez le sirop, retirez vos oranges, mettez-les dans une terrine et versez le jus dessus.

Vous les laissez jusqu'au lendemain, vous donnez encore quelques bouillons au sirop et vous les versez sur les mêmes fruits.

Le troisième jour on met le sucre à la nappe et on y ajoute les oranges auxquelles on donne un bouillon couvert.

On opère de même les deux jours suivants ; le dernier jour après avoir amené le sirop au perlé, vous y mettez les oranges auxquelles vous donnez trois ou quatre derniers bouillons, vous les retirez, les faites égoutter et sécher à l'étuve.

Les cédrats et les bergamotes se préparent de la même manière.