

Écorces d'oranges, de citrons ou de bergamotes confites



“ Attendez d’avoir plusieurs écorces pour cette préparation. Pour ce faire, vous n’avez qu’à congeler les écorces au fur et à mesure et décongeler le tout lorsque vous en aurez au moins 1 kg. ”

Les Ingrédients :

Pour environ 2 kg...

- 1 kg d'écorces d'[oranges](#), [citrons](#) ou [bergamotes](#) non traitées
- 1 kg de sucre de canne blond
- Eau

Les Étapes :

Pesez les écorces d'oranges, de citrons ou de bergamotes préalablement brossées (*idéalement avant d'avoir épluché ou pressé les agrumes*). Notez.

Rincez-les et déposez-les dans une casserole. Recouvrez d'eau et laissez tremper 24 heures. Le lendemain, rincez-les puis changez l'eau. Répétez cette opération 3 à 5 fois. Cette étape permettra d'enlever l'amertume des écorces.

Au dernier jour de trempage, ajoutez aux écorces rincées et égouttées la même quantité de sucre que le poids des écorces pesées au préalable. Ajoutez de l'eau sans dépassez le niveau des écorces. Amenez doucement à ébullition. Réduire le feu et cuire à feu modéré pendant environ 15 minutes. Éteignez le feu et laissez reposer la préparation à température de la pièce soit de 12 à 24 heures. Le lendemain, sans ajoutez d'eau, amenez de nouveau la préparation à ébullition, réduisez et faites cuire à feu modéré pendant 15 minutes. Laissez reposer 24 heures. Ces étapes permettent aux écorces d'incorporer le sucre, de se confire!

Au troisième jour, amenez la préparation à ébullition et réduisez le feu au minimum. Dans l'idéal, utilisez un diffuseur de chaleur. Laissez cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à cristallisation du sucre. Cette étape peut être assez longue... 1 à 3 heures.

Laissez refroidir et conservez les écorces confites dans un contenant propre et hermétique au frais. Les écorces confites ainsi préparées conservent au moins 6 mois au frais... voire plus d'un an.