Fruits Confits Maison

Cette recette vous permettra de confire une multitude de fruits comme les : oranges, citrons, clémentines, mandarines, poires, pommes, cerises, abricots, prunes, ananas…

Pour les fruits avec une peau, des pépins ou un noyau : les peler, les dénoyauter ou les épépiner.

Ici nous allons confire des oranges : le principe reste le même pour tous les fruits.

Pour les ingrédients :

- **1 kg d'oranges (non traitées ou BIO)**

Pour le sirop :

- **1,5 + 1,5 L d'eau**
- **500 g de sucre**
- **4 cuillères à soupe de miel**

1. Laver les oranges puis inciser la peau jusqu'à la chair pour ainsi en récolter 4 quarts égaux.
   Presser les oranges et réserver le jus.

2. Mettre dans 1,5 litres d'eau bouillante l'ensemble des peaux pendant 2 minutes puis égoutter le tout.
   Renouveler 2 fois ces actions.

3. Découper chaque morceau, dans le sens de la longueur, en allumettes de 0,5 cm de largeur puis réserver.

4. Dans une casserole verser l'autre 1,5 litres d'eau, le sucre, le miel ainsi que le jus d'orange puis porter à ébullition.

5. Ajouter les allumettes d'orange et baisser le feu pour laisser mijoter entre 1h30 et 2h en remuant légèrement toutes les 20 minutes.
   Une fois prêtes les oranges confites doivent être translucides.

6. Déposer les oranges confites sur une grille et les recouvrir avec du papier aluminium puis les laisser reposer au minimum 2 à 3 jours : c'est prêt !

   Vous pouvez déguster ces oranges ou fruits confits comme friandises ou les conserver dans une boîte hermétique dans le bac à légumes de votre frigidaire ou dans un endroit frais. Vous pouvez également les congeler sous vide ou dans une boîte en verre.
   Utilisables dans de nombreuses recettes comme enrobées de chocolat ou encore incorporées dans un délicieux gâteau au chocolat !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !