

marmelade d'oranges amères du grand-père de lili, nouvelle édition plus précise encore

comme c'est encore la saison des oranges amères, je remets la recette de marmelade de mon grand-père ici, avec des précisions en réponse à diverses questions récentes

Ingrédients

2 kilos d'oranges amères
4 litres d'eau (je prends de l'eau en bouteille)
5 kilos de sucre de canne

* 2 notes sur le sucre :

on peut aller jusqu'à 6 kilos mais on aura alors de la confiture et non de la marmelade ou au contraire descendre à 4,5kg si on aime plus amer ou plus liquide (*moi je mets 4,5kg*)

** je prends du sucre de canne pour le goût, avec le blanc (que je ne trouve qu'en morceaux) la marmelade est plus claire et plus jolie qu'avec du sucre roux

Méthode

1° laver les oranges, ôter le reste de la fleur, c'est la seule chose qu'on jette

2° éplucher les oranges et réserver toute la peau y compris sa partie blanche, ce blanc contient la pectine dont on a besoin pour la prise

3° couper chaque quartier de chair en deux, ôter les pépins, les réserver

* note sur les pépins : on les enferme dans un nouet de gaze (une compresse achetée en pharmacie); il en faut 20 ou 30 bien formés pour participer à la prise. je ne les compte pas et je mets tout, ma marmelade prend bien

4° passer les écorces d'orange entières à la moulinette ou au mixer ou les couper à la main pour obtenir des filaments comme pour des carottes râpées (*j'utilise cette dernière méthode*)

* note sur les écorces : ne pas séparer le zeste du blanc, tout couper ensemble, le blanc disparaît à la cuisson

5° mettre à macérer ensemble les écorces, l'eau, la chair, les pépins enfermés dans leur gaze

6° laisser tremper une nuit

* note sur le trempage : on peut sans dommage laisser tremper davantage, jusqu'à 48 heures environ

7° le lendemain, bouillir ou plutôt bouilloter le tout 2 heures en couvrant à moitié, attention que ça ne déborde pas
remuer uniquement à la cuiller en bois, ne pas écumer

* note sur l'eau : si on a bouilli trop fort et qu'on croit devoir ajouter de l'eau, pas plus d'un demi-verre (format petit verre à moutarde)

8° ajouter tout le sucre d'un coup puis ramener à ébullition
bouillir alors à gros bouillons 15 minutes.
vérifier si la marmelade est prise en déposant une cuillerée sur une surface froide
la cuisson peut aller jusqu'à 20 mn pas plus

9° empoter et couvrir chaud (*je ferme mes pots à chaud et les renverse*)

on a environ 10 pots au kilo d'oranges

suivie à la lettre cette recette traditionnelle est inratable