



GELEE D'ORANGES DE SICILE

Pour **5kgs** d'oranges de Sicile : **500 g** d'oranges amères.

Presser le jus de toutes les oranges. Garder les coques de **5** oranges.

Peser le jus. Il faut **1kg200** de sucre pour **1kg** de jus. Pour moi, il a fallu **2kgs500** de sucre pour **2kgs200** de jus.

Prélever **2càs** de sucre en poudre, y mélanger **2** sachets de Vitpris.

Couper en zestes très fins les coques réservées.

Porter à ébullition le jus et les zestes.

Laisser bouillir 3minutes.

Ajouter le mélange Vitpris + sucre, tout en tournant pendant 3 minutes.

Ajouter délicatement le reste du sucre. Laisser cuire 3 minutes.

Ebouillanter les pots de confiture. (Il m'en a fallu 12.)

Ecumer la gelée.

Verser dans les pots. Fermer les pots tout de suite.

Etiqueter une fois refroidis.