

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Gelée d'oranges au thé de Noël :*

**Les ingrédients :** 1,3kg d'oranges à jus bio (pour obtenir 50cl de jus) – 800g de pommes à jus (pour obtenir 50cl de jus) – 1,2kg de sucre cristallisé – 25g de thé de Noël Mariage Frères – 1 petit citron

*Laver les pommes, les équeuter et les couper en quatre. Déposer les quartiers de pommes dans la bassine à confiture et verser 80cl d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter environ 25mn à feu doux. Vérifier que les pommes sont bien tendres et verser le contenu de la casserole au dessus d'un chinois ou d'une fine passoire pour recueillir le jus. Presser les pommes avec le dos d'une cuillère pour en extraire tout leur jus. Filtrer le jus à l'étamine mouillée et essorée et réserver le jus obtenu une nuit au réfrigérateur.*

*(Réserver les pommes cuites et les mouliner dans un moulin à légumes pour confectionner une compote à sucrer et à parfumer à votre convenance (épices à pain d'épices, cannelle, vanille...))*

*Le lendemain, peser 500g de jus de pommes.*

*Laver 1 ou 2 oranges et les couper en fines rondelles et éventuellement couper chaque rondelle en quatre si vous mettez votre confiture dans des petits pots.*

*Faire pocher les rondelles ou quartiers de rondelles d'orange dans la bassine à confiture ou une grande casserole avec 200g de sucre et 20cl d'eau.*

*Maintenir l'ébullition jusqu'à ce que les rondelles d'oranges soient translucides. Surveiller et remuer régulièrement.*

*Pendant ce temps, presser 50cl de jus d'oranges.  
Lorsque les rondelles d'oranges sont confites, ajouter le jus de pommes, le jus d'oranges, le sucre et le jus du  
petit citron.  
Porter doucement à ébullition. Maintenir la cuisson à feu vif pendant 15mn en remuant sans cesse. Ecumer  
si besoin.*

*Pendant ce temps, faire infuser le thé dans 15cl d'eau chaude. Verser dans la préparation et donner un  
bouillon.  
Vérifier la nappe et mettre en pots.*

*Fées Mains by Marjorie  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*