

Confiture aux 3 agrumes (mandarines, kumquats, oranges)

Un condensé de peps et de vitamines pour cette confiture aux agrumes. Pour avoir la pêche dès le petit-déjeuner !

environ 5 pots de 200 ml



● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 faitout ou 1 marmite
1 écumoire

Ingrédients:

400 gr. de kumquats
300 gr. de mandarines (5-6 mandarines)
300 gr. d' oranges (3-4 oranges)
500 gr. de Sucre gélifiant Fruttina
Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Brossez les kumquats sous l'eau chaude, essuyez-les, retirez les tiges, coupez-les en deux, retirez les pépins, puis coupez-les en fines rondelles. Pesez 400g.
- 2 Au couteau, coupez la peau des mandarines en enlevant la peau blanche. Prélevez et coupez la chair entre chaque membrane. Passez la chair au mixer puis pesez 300g.
- 3 Coupez la peau des oranges en enlevant la peau blanche. Coupez la chair entre chaque membrane et recueillez le jus. Pesez 300g de chair et de jus.
- 4 Mettez les fruits dans un faitout ou une marmite. Ajoutez le sucre gélifiant et mélangez bien.
- 5 Portez le mélange à ébullition. Maintenez l'ébullition env. 3 min. supplémentaires à gros bouillons en remuant constamment, puis retirez du feu.



Dr. Oetker France

- ⑥ Retirez l'écume si nécessaire. Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

Conseils

- La confiture se conserve 3-4 mois dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

