

Ecorces d'orange confites au thé de Noël

Pour 200g d'écorces

3 grosses oranges bio de préférence

180g de sucre

350ml d'eau

1 cuil à soupe de miel d'agrume (ou autre)

1 sachet ou 1 cuil à café de thé de Noël

Lavez et pelez les oranges à vif en prélevant un peu de pulpe. Coupez ensuite les zestes en lamelles de 5 mm de largeur.

Dans une casserole portez de l'eau à ébullition puis plongez-y vos zestes, laissez bouillir 1 minute. Egouttez et recommencez l'opération 1 fois.

Dans une autre casserole, faites bouillir 350ml d'eau puis faites-y infuser le thé pendant 15-20 minutes. Quand le thé à bien infusé, retirez le sachet de la casserole, puis ajoutez le sucre pour faire un sirop. Quand le sirop arrive à ébullition plongez-y les zestes et laissez les 20-25 minutes, à petit bouillon. Incorporez le miel, mélangez et laissez encore 10-15 minutes jusqu'à ce que les parties blanches soient translucides (au besoin ajoutez un peu d'eau dans la casserole). Laissez refroidir un peu avant d'étaler les écorces sur une grille pour les faire égoutter pendant plusieurs heures (1 nuit pour moi).

Conservez les écorces confites dans un pot hermétique au frigo, elles pourront se conserver ainsi pendant 2 mois.