

# *Confiture d'orange aux écorces confites et à la cannelle*

## *Pour 1 pot*

*3 oranges*

*150g de sucre*

*75ml d'eau*

*50g d'écorses d'oranges confites au thé*

*1/2 cuil à café rase de poudre de cannelle*

Taillez les écorces d'orange confites en petits dès.

Lavez les oranges, pelez-les à vif et prélevez les suprêmes (c'est-à-dire les quartiers sans la peau qui les sépare).

Mettez les suprêmes d'oranges dans une casserole avec le zeste, le sucre et l'eau.

Faites cuire à feu moyen, pendant 20 minutes, mixez la préparation, ajoutez les écorces confites et la poudre de cannelle puis laissez cuire encore 10 minutes. Versez la confiture dans un pot propre et sec. Fermez le pot et retournez-le pour le stériliser. Laissez refroidir.