



Marmelade de bergamotes

Ingédients (pour 3 pots) :

- 1,5 kg de bergamotes bio (environ 12 oranges)
- 500 g de sucre gélifiant

Préparation :

Laver et brosser soigneusement les bergamotes. Les essuyer et prélever quelques zestes. Réserver. Enlever les extrémités, peler tous les fruits à vif et les couper en quartiers. Retirer le maximum de pépins. Mettre le tout dans le bol. Ajouter le sucre. Mixer 10 secondes, vitesse 5 pour réduire les bergamotes en morceaux et faire fondre le sucre. Programmer 10 minutes, Varoma, vitesse 1,5.

La confiture bout. Afin de limiter les débordements, poursuivre la cuisson 20 minutes à 100°, vitesse 1,5. Poser le panier cuisson sur le couvercle s'il y a des projections.

Tester la cuisson : une goutte déposée sur une assiette très froide doit figer rapidement. Si non, prolonger la cuisson de 5 minutes ou davantage. Verser la confiture dans des pots préalablement ébouillantés. Visser les couvercles et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.



Tester la cuisson : une goutte déposée sur une assiette très froide doit figer rapidement. Si non, prolonger la cuisson de 5 minutes ou davantage.

Retirer les éventuels pépins qui flottent à la surface de la confiture.

Verser la confiture dans des pots préalablement ébouillantés. Visser les couvercles et retourner les pots jusqu'à complet refroidissement.