

Marmelade d'orange à la fleur d'oranger

Pour 1 pot

3 oranges

150g de sucre

3 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

75ml d'eau

Lavez les oranges et râpez le zeste de deux d'entre elles.

Pelez les oranges à vif et prélevez les suprêmes.

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

Faites cuire à feu moyen, pendant 30 minutes en mixant la préparation 10 minutes avant la fin de cuisson. Versez la marmelade dans un pot propre et sec. Fermez le pot et retournez-le pour le stériliser. Laissez refroidir et préparez la brioche.