

# *Confiture d'orange sanguine aux fruits de la passion*

## *Pour 1 pot*

*3 oranges sanguines*

*3 fruits de la passion*

*200g de sucre*

*100g de cassonade*

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

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

Pelez les oranges à vif et prélevez les suprêmes. Récupérez la pulpe des fruits de la passion.

Mettez les suprêmes d'oranges dans une casserole avec le zeste, le sucre, la cassonade, la pulpe de fruits de la passion et la poudre de cannelle.

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.