Confiture de coings à l’orange

**Ingrédients**

1 kg de coings épluchés

2 grosses oranges

700 g de gros sucre cristaux pour confiture

**Préparation**

Eplucher les coings, retirer le cœur et les parties dures que vous mettez dans une mousseline. Peser les coings et les couper en tranches fines et les mettre dans une marmite. Eplucher les oranges en ruban (avec un économe) puis presser leur jus dans la marmite, ajouter 1 ou 2 rubans d’orange ainsi que la mousseline. Verser le sucre, mélanger et laisser macérer toute une nuit.

Le lendemain ébouillanter les pots et couvercles et les retourner sur un torchon sec.

Porter la marmite à ébullition, puis baisser à feu moyen et cuire pendant 50 minutes en mélangeant régulièrement pour éviter que les fruits s’accrochent au fond.

Retirer les peaux d’orange et remplir aussitôt les pots , les visser et les retourner. Laisser ainsi jusqu’à complet refroidissement.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita