

Confiture d'Orange Amère

- 700 gr d'orange amère
- 1 jus de citron
- 2.5kgs de sucre



Laver les fruits, les couper en deux. Presser les. Enlever les pépins. Couper la peau en petits morceaux (ou mixer finement). Mettre les pépins dans un sac de mousseline. Mettre ce sac à macérer avec le jus d'orange, le jus du citron, la peau et 2,5 litres d'eau. Laisser macérer de 24 à 28 heures couvert

Première cuisson : Oter la sac de mousseline et cuire à feu doux jusqu'à la cuisson complète de la peau (1h30)

Deuxième cuisson : y ajouter le sucre, remuer et porter à ébullition rapidement jusqu'à une couleur ambrée (la confiture doit être liquoreuse)

Mettre en bocaux de verre et fermer avec du film Célofrais

www.sene.name



Madeleines au citron

- 3 œufs
- 100 gr de sucre semoule
- 110 gr de farine de blé
- Zeste d'un demi citron 1 cuillère à café de levure chimique
- 90 gr de beurre salé



Préchauffez le four à 220° (th 8/9). Faire fondre le beurre dans une casserole. Hachez finement le zeste de citron. Cassez les oeufs dans un saladier, y mettre le sucre et fouettez le tout pour faire mousser le mélange. Mettre ensuite la farine, la levure. Mélangez. Mettre le beurre fondu (froid) et les zestes de citron. Mélanger et laisser reposer la pâte 1/2h. Remplissez les moules (en silicone) à madeleines au 2/3 et mettre au four à 220° pendant 4 minutes. Baissez le four à 200 ° (th7) pendant encore 7 minutes. Démoulez tiède.

La double température permet d'obtenir la fameuse bosse des madeleines

www.sene.name

www.cuisine.sene.name