

LA RECETTE

CONFITURE D'ORANGES AU MAITRANK

.be

PRATIQUE

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Niveau : Facile

◀ A SERVIR FROID ▶

INGRÉDIENTS

- 1 zeste d'orange non traitée ou lavée
- 1 kg d'oranges
- 1 kg de sucre
- Maitrank (celui de la marque Feller est celui que vous trouverez dans pratiquement toutes les grandes surfaces)

PRÉPARATION

ETAPE 1

- **Prélevez** le zeste d'une orange non traitée et mettez-le dans la cocotte.

ETAPE 2

- **Pelez** les oranges à vif (enlevez la peau et la peau blanche). Coupez-les en quatre et ôtez le fil blanc au milieu.

- **Enlevez** les membranes si vous le souhaitez. Versez le tout dans la cocotte.

ETAPE 3

- Hors du feu, **écumez** la confiture si nécessaire. Remplissez aussitôt des pots stérilisés et refroidis (les faire bouillir quelques minutes ainsi que les couvercles), jusqu'à 3 mm des bords. Fermez et étiquetez les pots. Recouvrez avec le sucre. Mélangez et laissez macérer à couvert pendant 12 heures à température ambiante.

ETAPE 4

- **Chauffez** la confiture jusqu'à ébullition et laissez bouillonner ainsi 10 à 15 minutes en tournant de temps en temps. Vérifiez la cuisson en laissant tomber une goutte sur une assiette froide. Si elle ne coule pas c'est bon.

ETAPE 5

- **Ajoutez** un peu de maitrank. Tournez puis remplissez les pots à confiture jusqu'au bord. Couvrez aussitôt, nettoyez le pot et retournez-le (couvercle sur le plan de travail). Ceci permet de faire le vide d'air et pasteurise la confiture. Vous pourrez ainsi les conserver plusieurs mois voire années.

LE MAITRANK : KESAKO ?

Le maitrank est une boisson artisanale produite dans le sud de notre petit pays, plus précisément en Gaume. Elle est faite à base de fleurs d'aspérule odorante (que l'on retrouve dans les sous-bois gaumais et qui fleurit de mai à juin), de vin blanc sec de la Moselle luxembourgeoise (Elbling ou Rivaner), de sucre et d'orange. Le maitrank se déguste souvent dès les premiers mois de l'été et doit être servi très frais avec une rondelle d'orange dans le verre. Un véritable délice !

UN GARS, UN CHEF !

rtbf .be
tendance