

## MARMELADE DITE DES ANGLAIS

Pour 15 pots de 25cl.

Préparation 3 jours.  
Cuisson 30 à 35 mn.

2 Kg. de fruits de  
bigaradier

1 Kg. de maltaise  
3 maltaises en jus.

2 citrons pressés

3 Kg. De sucre  
cristallisé.

Eplucher l'écorce des deux kilos de fruits de bigaradier, ou d'oranges de Séville (oranges amères) en zeste qu'il faudra ciseler en fines lamelles, les débarrasser de leurs peaux blanches et les partager en quatre quartiers; les épépiner. Débiter le kilo de maltaises en fine tranches en gardant la peau mais en enlevant les pépins et le blanc au centre, les couper en quatre et les rajouter. Ensuite les laisser reposer 24 heures dans un récipient non métallique, recouvertes d'eau froide.

Le lendemain, faire cuire le tout jusqu'à obtenir des écorces tendres, puis laisser reposer encore 24 heures.

Enfin, au 3<sup>e</sup> jour, remettre le tout sur le feu avec le sucre pour une ébullition d'au moins 30 mn. Au cours de cette cuisson rajouter le jus des 3 maltaises et le jus des 2 citrons. Remplir les pots de la confiture encore chaude.