Le GROS PALAIS

PÂTE D'AGRUME

INGRÉDIENTS

PLUSIEURS ORANGES SANGUINES
360g DE SUCRE
40g DE SEL
1l D'EAU

Coupez les oranges sanguines en quatre.

Plongez les oranges dans une casserole d'eau froide que vous porterez à ébullition.

Une fois à ébullition, retirez l'eau de la casserole.

Ajoutez aux oranges ainsi blanchies : 360g de sucre, 40g de sel et 1l d'eau. Mélangez le tout.

Laissez confire à feu doux pendant 2 heures.

Mixez le mélange dans un blender.

Votre pâte d'agrume est prête !

SE CONSERVE DANS UN BOCAL AU FRIGO PENDANT 6 MOIS.
S'ASSOCIE AVEC COQUILLAGES ET POISSONS, AUBERGINE, FROMAGE...