

CONFITURE D'ORANGE AU GINGEMGRE

200 grammes de gingembre frais
3 Belles oranges
3 citrons
Sucre semoule ou cristallisé



Éplucher et couper le gingembre en tronçons de 2 cm
Éplucher les oranges à vif
Éplucher les citrons à vif

Mettre le gingembre dans le bol ajouter un litre d'eau programmer 10 minutes 100 degrés
fonction sens inverse vitesse 1
Insérer le panier dans le bol et écouter le gingembre à travers
Recommencez l'opération 3 fois
À la troisième fois filtrer le gingembre à travers le panier au-dessus un saladier pour
récupérer le gingembre dans le panier et l'eau de cuisson dans le saladier
On pourra en faire un sirop
Mettre le Thermomix en mode balance remettre le gingembre égoutter ajoutez les oranges et
le citron relever le poids et mettre 80 grammes de sucre pour 100 grammes de fruits
Régler 30 secondes vitesse 7. Poser le panier sur le couvercle
Programmer 35 minutes de cuisson à 100 degrés vitesse 2 sans le bouchon
Rempoter bien chaud, fermer rapidement et retourner les pots



CONSEIL TROLL TEF

acheter des oranges bio et non traitées, vous pourrez faire des orangettes avec les zestes que
vous ferez confire

Une confiture surprenante à glisser dans vos paniers gourmands

