

Zestes d'orange confits

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 125gr de sucre
- 250gr d'eau
- 1 orange



Préparation

1. Lavez et pelez l'orange, puis coupez l'écorce en lamelles ;
2. Pour la réalisation le sirop : versez l'eau dans une casserole, ajoutez-y le sucre et faites chauffer à feu moyen. Arrêtez le feu une fois que le sirop commence à bouillir ;
3. Plongez ensuite les lamelles dans le sirop bouillant et laissez cuire 15 mn ;
4. Égouttez le tout et laissez sécher 24h à l'air libre ;

