



Lamelles d'oranges confites à froid pour gâteaux ou autres



Prendre une orange, laver la peau
avant de la peler avec un économome.

Avec l'aide d'un couteau
lui enlever le blanc (mésocarpe ou albédo)



Rassembler les
morceaux
Et couper le tout en
fines lamelles



Continuez jusqu'à
avoir tout coupé



Une fois que nous avons nos petites lamelles, nous
avons besoin d'un peu en verre



Mettre dans
le pot



Moi j'ai rajouté dans un
pot où il y avait déjà des
lamelles et comme
vous pouvez le voir le
fond se confit sur mes
lamelles mises la veille



Rajouter le
sucre en
poudre



Recouvrir
de sucre
Et mettre au
réfrigérateur

Vous pouvez rajouter à chaque fois que vous avez une orange vos
lamelles sans oublier de rajouter du sucre par dessus.

Vous pourrez vous en servir dans vos gâteaux, crêpes, daubes, etc..

Chez Veronalice

<http://chezveronalice.fr>

