**Gelée d'oranges**

 **Pour 7 petits pots de gelée d'oranges**

**- 2, 5 kg d'**[**oranges**](http://recettes.de/orange) **juteuses
- 200 g de citrons
- 1, 2 kg de sucre en poudre
- 1 sachet de Vitpris**

Presser les fruits pour obtenir 1 kilo de jus et le verser dans une casserole.
Prélever 2 cuillerées à soupe de sucre et le mélanger avec le contenu du sachet de Vitpris.
Faire chauffer le jus de fruits jusqu'à l'ébullition.
Lorsque le jus arrive à ébullition, ajouter le mélange sucre et Vitpris en remuant avec une cuillère en bois.
Ramener à ébullition et laisser cuire sans cesser de remuer pendant 3 minutes.
Ajouter le reste de sucre et ramener de nouveau à ébullition.
Laisser cuire encore pendant 3 minutes à gros bouillons sans cesser de remuer.
Écumer pour enlever les impuretés en surface.
Remplir les pots, les fermer et les retourner jusqu'à ce qu'ils soient froids.
**La gelée sera définitivement prise au bout de quelques jours.**