 **Oranges confites**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/04/Oranges-confites-DSC_8017_16489.jpg)  **Pour 1 kg d'oranges**

**- 1 kg d’oranges bio** **- 700 g d'eau** **- 700 g de sucre**  
**1 grande casserole** - **Papier absorbant - La plaque du four tapissée de papier cuisson**

* Brosser soigneusement les oranges sous un filet d'eau chaude.
* Les couper en rondelles d'environ 4 mm d'épaisseur.
* Mettre l'eau et le sucre dans une grande casserole et porter à ébullition, le sucre doit être fondu.
* Déposer les rondelles d'oranges dans le sirop.
* ►Ramener à frémissement et laisser cuire pendant 15 minutes.
* Laisser refroidir les oranges dans le sirop.◄
* Répéter l'opération de ► à ◄ 5 fois en tout : Il n'y a presque plus de sirop et les rondelles d'oranges sont translucides et brillantes.
* Déposer les rondelles sur plusieurs épaisseurs de papier absorbant et les éponger soigneusement pour les sécher au maximum.
* Ranger les rondelles d'oranges bien à plat sur la plaque et les laisser sécher pendant plusieurs heures (toute la nuit pour moi)
* Ranger les oranges dans une boîte, bien à plat, en séparant les couches par du papier sulfurisé.