**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifPrélever 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.**