

DESSERT

CONFITURE DE FENOUIL A L'ORANGE

Pour **5/6 pots**

Préparation **20 min**

Cuisson **25 min**



Ingrédients

- 1 kg de bulbes de fenouil jeunes
- 4 oranges
- autant de sucre à confiture que le poids des fenouils et de 3 oranges
- 2 graines de cardamome

Préparation

1. Emincer finement le fenouil et faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante. Égoutter et mettre dans un saladier
2. Mixer 3 oranges (avec la peau si vous aimez un peu d'amertume). Mettre dans le saladier avec le fenouil
3. Peser le mélange et y ajouter autant de sucre à confiture ainsi que le jus de la dernière orange et les graines de cardamome écrasées
4. Dans une casserole à fond épais ou une bassine à confiture, faire cuire 10 minutes à feu vif en remuant constamment, puis 10/15 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. La confiture est cuite sitôt qu'une goutte de confiture se fige quand on la dépose sur une assiette froide
5. Mettre en pots préalablement lavés/bouillis et séchés. Visser les couvercles et retourner pour laisser refroidir
6. Entreposer dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.

Variez les goûts et les plaisirs

Déguster en tartines au petit déjeuner, dans un yaourt ou avec du fromage.

Varier ou mélanger les agrumes (citrons, citrons verts, mandarines...)

Remplacer les graines de cardamomes par une gousse de vanille par quelques feuilles de verveine citronnelle, de l'essence de bergamote

Pour une variante plus douce, on remplacera jusqu'à la moitié des fenouils par des pommes, des poires ou encore du melon en saison.