



## Confiture De Pamplemousse

Greyfurt Reçeli



2 pamplemousses  
1 orange  
5 tasses de sucre granulé  
1 jus de citron

- # Épluchez finement la peau des pamplemousses et de l'orange.
- # Mettez beaucoup d'eau dans une casserole, quand elle bouilli, rajoutez les pamplemousses et l'orange, puis laissez bouillir 10 minutes. Versez l'eau et répétez cette manipulation 4 fois.
- # A la fin de la dernière manipulation, passez les fruits dans l'eau froide.
- # Laissez bouillir 5 tasses de sucre granulé avec 2 tasses d'eau.
- # Coupez les fruits verticalement, nettoyez les noyaux et compagne puis coupez selon votre volonté.
- # Rajoutez les fruits dans le sirop.
- # Laissez bouillir 25 minutes à moyenne température, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 10 minutes. Retirez du four.
- # Laissez refroidir la confiture dans la casserole, puis mettez dans des bols sans odorat et non humide. Puis fermez serrement.
- # Protégez dans des endroits obscur et sec.

N-B: Le pamplemousse ne perd pas son goût amer naturel pendant le bouillage.