



## *Sirop transparent d'oranges*

L'écorce de 4-6-oranges non traitées  
2 kg de sucre  
2 litres d'eau  
35 g d'acide citrique

Laver les oranges, les peler finement avec un éplucheur économique

Cuire l'eau et le sucre 10 mn

Verser le sirop refroidi sur les écorces et l'acide citrique

Couvrir et laisser macérer dans un endroit frais pendant 5-6 jours.

Remuer 1-2 fois par jour

Passer le sirop à travers un tamis

Cuire le sirop 10 mn puis mettre en bouteilles

Conserver au frais

Variante :

### *Sirop de citrons*

Comme le sirop d'oranges, mais prendre 6-8 citrons à la place de 4-6 oranges