



CONFITURE DE FENOUIL

INGRÉDIENTS

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 7 bulbes de fenouil
- +/- 15 oranges à jus
- 2,1 kg de sucre gélifiant
- 4 pincées de cardamone (facultatif)

ETAPES

1. Laver et couper les bulbes de fenouil en cubes et les cuire, de préférence à la vapeur (à l'aide d'un panier à cuisson par exemple).
2. Peler les oranges à vif, en extraire les quartiers et les couper en morceaux.
3. Mélanger le fenouil et les oranges.
4. Commencer à faire cuire à feu doux.
5. Ajouter le sucre gélifiant et la cardamone. Laisser bouillir en remuant régulièrement durant environ 10 minutes.
6. En fonction de la texture désirée, mixer ou non la préparation à l'aide d'un mixer plongeant.
7. Vérifier la cuisson en versant quelques gouttes sur une assiette froide puis pencher l'assiette : la confiture doit couler doucement.
8. Procéder sans attendre à la mise en pots de la confiture.
9. Fermer les bocaux en utilisant une capsule neuve. Veiller à bien serrer cette dernière.
10. Retourner les bocaux quelques instants puis les remettre à l'endroit pour les laisser refroidir.

 **Astuce : ne pas utiliser de bocaux à fermeture métallique car il sera plus difficile de les retourner juste après remplissage.**