Ecorces d'oranges, de pamplemousses ou de citrons

Eplucher les fruits en prenant le plus de pulpe possible. Garder les écorces et manger le fruit !

Faire tremper les écorces. 2 trempages de 12h en changeant l'eau entre 2.

Après le trempage, couper les écorces en lamelles. Peser l'ensemble.

Dans une casserole, mettre les écorces, et le même poids en sucre et en eau. (Donc si 150g d'écorce + 150g de sucre + 150 g d'eau)
Mettre à chauffer et laisser à feu doux pour transformer le jus en sirop. Cela peut prendre plusieurs heures. Il est conseillé de le faire en 2 temps en laissant refroidir entre temps.

Mettre les écorces confites à sécher sur du papier sulfurisé et ensuite, c'est prêt ! Se conserve très bien dans un bocal ou dans une boîte !