

# MANDARINES CONFITES

NIVEAU  
**Difficile**

POUR  
**50 Personnes**

## Ingrédients

- 50 mandarines non traitées
- 3 kg de sucre en poudre
- 2 gousse de vanille
- eau

## Par

Crédit photo : Internet.



## LES ÉTAPES

- 1.** Lavez les fruits. Piquez-les plusieurs fois avec une fourchette. Couvrez-les d'eau et faites-les cuire pendant 15 minutes à petite ébullition avec les 2 gousses de vanille. Egouttez les fruits en recueillant le jus de cuisson.
- 2.** Mettez les fruits dans un récipient suffisamment grand. Pesez le jus de cuisson et ajoutez le sucre. Faites bouillir ce sirop et arrêtez la cuisson au premier bouillon.
- 3.** Versez ce sirop bouillant sur les mandarines et posez une assiette sur les mandarines (sinon elles risquent de remonter vers la surface). Laissez reposer 2 jours.
- 4.** Le surlendemain (J+2): retirez le sirop, lui ajouter 100 gr de sucre, portez à ébullition et reversez-le bouillant sur les mandarines. Laissez reposer 2 jours à nouveau.
- 5.** J+4, J+6, J+8, J+10, J+12 recommencez exactement la même opération en ajoutant à chaque fois 100 g de sucre supplémentaire.
- 6.** Pour finir J+14 : mettez les mandarines dans un bocal et couvrez de sirop. Conservez jusqu'à utilisation.