

Pruneaux à l'orange

Pour 12 personnes

Ingrédients :

- 1kg 500 de gros pruneaux d'Agen sans colorant ni conservateur
- 3/4 de c-à-c de cannelle
- 1 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 300 g de sucre on peut diminuer sur la quantité de sucre
- 6 tasses de thé
- Le zeste de 3 oranges et leurs jus
- 6 c-à-s de marmelade d'oranges

Pratique :

- Faites tremper une ou plusieurs heures les pruneaux dans le thé fort et bouillant.
- Egouttez-les, mettez-les dans un récipient.
- Prélevez 3 tasses de thé de trempage, versez-les sur les pruneaux. Ajoutez le sucre, les épices, les zestes d'oranges râpés et les jus d'oranges. Couvrez et chauffer plein feu jusqu'à l'ébullition, ensuite baisser la température le plus possible et laisser cuire à couver pendant 20 minutes.
- Ajoutez la marmelade d'orange et laissez refroidir.