

Tranches de Mandarine Confites au Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 jours

Ingrédients:

- MANDARINE(S)	6
- EAU	400 ml
- SUCRE SEMOULE	400g
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- BEURRE	30g

Recette:

- Coupez les extrémités des mandarines.
- Détaillez-les ensuite en rondelles : 4 par mandarine environ.
- Dans la casserole, placez l'eau avec le sucre jus avec le sucre et chauffez doucement jusqu'à obtenir de petits bouillons.
- Ajoutez alors les rondelles de mandarine.
- Faites mijoter (toujours avec des petits bouillon) pendant 15 minutes en mélangeant assez souvent mais délicatement. Retirez ensuite du feu et placez dans un endroit frais pendant 20-30 minutes. Répétez ces opérations (cuire à petits bouillons puis refroidissement) encore 3 fois. Les tranches doivent devenir légèrement translucides et le jus de cuisson doit devenir sirop.
- Déposez alors les tanches confites sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir et reposer 1 nuit au frais.
- Le lendemain, faites-les sécher au four à 60° pendant 2 heures.
- Faites fondre doucement le chocolat au bain marie. Ajoutez le beurre et remuez.
- Trempez délicatement la moitié inférieure de chaque rondelle dans le chocolat fondu. Secouez-les délicatement pour ôter le surplus de chocolat.
- Disposez-les enfin sur une feuille de papier sulfurisé et entreposez-les au frais afin de faire durcir le chocolat.
- Décollez délicatement les rondelles après environ 20 – 30 minutes et conservez au frais jusqu'à la dégustation.

