

Orangettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| - ORANGE(S) | 2 |
| - SUCRE SEMOULE | le poids des écorces |
| - CHOCOLAT FONDANT | le poids des écorces |
| - BEURRE | le tiers du poids des écorces |

Recette:

- Coupez les extrémités de l'orange.
- Enlevez délicatement l'écorce de l'orange, coupez-la en fins bâtonnets (4-5 mm).
- Passez l'orange à la centrifugeuse pour récupérer tout le jus.
- Pesez les bâtonnets et pesez la même quantité de sucre semoule.
- Blanchissez les écorces d'orange dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant une trentaine de secondes. Cette opération doit être répétée 3 fois.
- Dans la casserole, placez le jus avec le sucre et chauffez doucement. Ajoutez alors les écorces d'orange.
- Faites mijoter jusqu'à ce que les écorces soient confites et que le jus devienne sirop. Attention à ne pas avoir un caramel... il faut compter entre 25 et 30 minutes en mélangeant assez souvent.
- Déposez les écorces d'oranges sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.
- Faites fondre doucement le chocolat au bain marie. Ajoutez le beurre et remuez.
- Trempez délicatement chaque orangette dans le chocolat fondu afin de bien l'enrober. Secouez-les à travers les dents d'une fourchette.
- Disposez-les enfin sur une feuille de papier sulfurisé et entreposez-les au frais afin de faire durcir le chocolat.
- Décollez délicatement les orangettes après environ 20 – 30 minutes et conservez au frais jusqu'à la dégustation.

