Classique des fêtes : les orangettes

RECETTES – DESSERTS – NOËL



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 25-30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS : 12H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 oranges moyennes
- 250 ml d’eau
- 1 tasse de sucre
- 250 grammes de chocolat noir de qualité

Préparation

1. Laver et rincer les oranges avec de l’eau. Couper la pelure des oranges en conservant le plus de blanc possible.
2. Dans un petit chaudron, faire bouillir les pelures d’orange dans l’eau pendant 5 minutes.
3. Vider l’eau et recommencer le processus 2 fois.
4. Laisser refroidir.
5. Couper les écorces en petites languettes.
6. Dans un petit chaudron, mélanger l’eau et le sucre. Porter à ébullition et ajouter les languettes d’orange.
7. Laisser bouillir pendant 5-6 minutes. Laisser refroidir et recommencer le processus.
8. Lorsque le sirop sera refroidi, retirer les écorces d’orange et laisser les sécher sur des grilles pendant 12 heures.
9. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat. Tremper les écorces au ¾ quart, les secouer et les déposer sur du papier-parchemin. Laisser figer le tout.
10. Conserver dans un pot hermétique. Se conservent plusieurs semaines sans problème.