

Temps de cuisson : 25-30 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps d'attente : Plus de 12 heures

Degré de difficulté : moyen



Orangettes

Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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 $\frac{3}{4}$ 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.