

Orangettes

Ingrédients pour de nombreux gourmands :

- 3 oranges non traitées
- 250g de sucre semoule
- 50cl d'eau
- 250g de chocolat noir de couverture (toujours le cacao Barry Tanzanie à 75%)

Dans la chocolaterie :

1. Bien nettoyer les oranges sous l'eau froide.
2. Diviser chaque orange en 4 quartiers.
3. Retirer délicatement les écorces et les faire blanchir : les plonger dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition, puis rincer. Opération à renouveler 3 fois.
4. Dans une autre casserole, mélanger le sucre et les 50cl d'eau. Porter à ébullition.
5. Quand le sirop bout, jetez-y les écorces. Laisser frémir 5 minutes après la reprise de l'ébullition.
6. Retirer du feu et laisser le sirop et les écorces refroidir.
7. Après complet refroidissement, porter à nouveau à ébullition pendant 5 minutes. Laisser encore refroidir et recommencer cette étape une dernière fois.
8. Une fois que les écorces ont complètement refroidi, les découper en lanières de 0,5 cm de large.
9. Les faire sécher sur une grille durant au moins une nuit.
10. Le lendemain, tempérer le chocolat. Y plonger les segments d'écorce à l'aide d'une fourchette. Laisser cristalliser avant de déguster.

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr