

Orangettes

Ingrédients :

- ✓ oranges bio
- ✓ sucre cristallisé (poids des écorces)
- ✓ eau
- ✓ sel
- ✓ chocolat noir à 70%

Recette :

- 1) Laver et brosser les oranges
- 2) Peler les oranges et découper la peau en lamelles

- 3) Retirer l'amertume :

Mettre les morceaux d'écorce dans une grande marmite d'eau froide additionnée d'1 cc de gros sel et porter à ébullition. Faire bouillir pendant 5 min puis égoutter les écorces et les passer rapidement sous l'eau froide. Remettre les morceaux d'écorce dans la marmite et recommencer l'opération de blanchiment 3 fois (donc, 4 bains en tout dont 1 avec du sel). Egoutter et laisser refroidir.

- 4) Confisage :

Dans un récipient quelconque, mettre une couche de sucre, une couche d'écorce, une couche de sucre etc... Terminer par une couche de sucre. Attendre environ 1 mois avant de consommer.



- 5) Couverture chocolat (optionnelle) :

Faire fondre au bain-marie du chocolat noir à 70% (la quantité dépend du nombre d'orangettes que l'on désire) puis tremper les écorces d'orange confites une à la fois pour les enrober de chocolat fondu. Les retirer à l'aide d'une fourchette, les égoutter brièvement. Laisser prendre le chocolat avant de décoller les orangettes.