

Orangettes au chocolat



Ingrédients

- 1 orange
- 150 g de sucre semoule
- 100 g de chocolat à cuire
- 75 g de miel
- 20 cl d'eau

Préparation

- 1** Coupez la peau de l'orange en lanières et blanchissez ces lanières 3 fois en jetant l'eau à chaque fois.
- 2** Mélangez le sucre, le miel et les 20 cl d'eau dans une casserole et laissez frémir pendant 5 min.
- 3** Plongez les écorces dans ce sirop pendant 60 min à feu doux, évitez la caramélisation en remuant souvent.
- 4** Les écorces sont chargées en sucre, quand elles deviennent translucides, elles sont prêtes.
- 5** Egouttez-les sur un gril et laissez-les refroidir pendant 30 min.
- 6** Faites fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'une fourchette, trempez délicatement les lanières dans le chocolat.
- 7** Déposez sur un marbre ou sur un papier sulfurisé les orangettes au chocolat que vous laisserez figer pendant 30 min.

Se conserve très bien pendant des semaines. A consommer sans modération !