

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



- 1 Mettre les écorces dans une grande casserole. Les couvrir d'eau froide. Porter à ébullition. Laisser bouillir 5 minutes. Egoutter les écorces. Renouveler l'opération 3 fois: cette opération a pour but d'ôter l'amertume de la peau des oranges.
- 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 !