

ORANGETTES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour une centaine d'orangettes :

- 3 oranges
- 25 cl d'eau
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir



PRÉPARATION :

1^{ère} étape :

Bien laver les **oranges**.

Coupez les extrémités, là où la peau est plus épaisse.

Fendez ensuite la peau en 4 parties et décollez-là des oranges.

Avec la lame d'un couteau, essayez d'enlever un maximum de blanc (car il contient de l'amertume).

Coupez ensuite la peau d'orange en lanières de 5 mm de large environ.



2^{ème} étape :

Placez les **écorces** dans une casserole et recouvrez d'eau.

Portez à ébullition et laissez bouillir 3 minutes environ.

Égouttez et renouvelez l'opération.

Si la peau des oranges est **épaisse**, vous pouvez le faire une troisième fois.

Le but est ici de **retirer un maximum d'amertume** à nos peaux d'orange.

3^{ème} étape :

Remplacez les écorces dans la casserole en ajoutant l'eau (25 cl) et le sucre en poudre.

Portez à **ébullition** et laissez bouillir 5 minutes environ.

Retirez du feu et **couvrez** pour éviter que des saletés rentrent dans la casserole.

Laissez refroidir complètement.

Refaites bouillir pendant 5 minutes puis retirez du feu, couvrez et **laissez refroidir complètement**.



4^{ème} étape :

Enfin, refaites bouillir une troisième fois.

Cette fois, laissez mijoter jusqu'à ce que les écorces commencent à devenir brillantes et un peu **translucides**.

J'ai laissé 45 minutes environ, mais il faut surveiller.



Placez les écorces sur une feuille de papier cuisson pour les faire sécher.

Vous pouvez **garder le sirop** pour imbiber un gâteau ! Il se garde plusieurs semaines au réfrigérateur.



Vous pouvez laisser les orangettes sécher toute une nuit. N'hésitez pas à changer le **papier cuisson** s'il est trop mouillé par le sirop de cuisson.

5^{ème} étape :

Le lendemain, **faites fondre le chocolat**. Trempez les orangettes à moitié dans le chocolat fondu.

Vous pouvez aussi les plonger simplement dans du sucre en poudre si vous n'aimez pas le chocolat.

C'est prêt !