



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Orangettes au chocolat



INGREDIENTS :

3 grosses oranges à peau épaisse non traitées
250 g de sucre en poudre
500 ml d'eau
400 g de bon chocolat noir de couverture

PREPARATION :

Laver et brosser soigneusement les oranges sous l'eau courante.
Inciser la peau de chaque orange en quatre quartiers, ne pas inciser trop profondément : il ne faut pas atteindre la chair.
Retirer délicatement l'écorce en récupérant le maximum de peau blanche.

Afin d'ôter l'amertume des oranges, mettre les écorces dans une grande casserole.
Les couvrir d'eau froide. Porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 5 minutes.
Egoutter les écorces.
Renouveler l'opération : couvrir à nouveau d'eau froide et laisser bouillir 5 minutes.

Egoutter les écorces et les laisser refroidir.
Sur une planche à découper, détailler les quartiers d'écorce en lamelles d'environ 1/2 cm de largeur. Réserver.

Dans une casserole, mettre le sucre et les 50 cl d'eau à bouillir. A l'ébullition, ajouter les orangettes et laisser frémir pendant 5 minutes.
Oter la casserole du feu et laisser refroidir complètement le sirop avec les lamelles d'oranges.
Renouveler l'opération 2 à 3 fois, en laissant toujours refroidir le sirop complètement.
Les orangettes sont alors confites.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Les laisser refroidir dans le sirop, ensuite les faire sécher sur une grille pendant au moins une nuit, sans les superposer.

Dans un saladier, râper le chocolat et faire fondre les 2/3 au bain-marie. Ajouter alors le tiers restant et laisser fondre, refaire chauffer un peu si nécessaire.

A l'aide d'une fourchette à tremper, plonger les orangettes une à une dans le chocolat fondu. Les tourner rapidement afin qu'elles soient bien enrobées. Les laisser s'égoutter quelques secondes au-dessus du saladier et les déposer sur une feuille guitare (plastique spécial pour chocolat) ou sur du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'elles durcissent.