

ORANGETTES

Les écorces de 3 belles oranges bio
800 gr de sucre

100 gr de chocolat noir à dessert

éplucher les oranges à vif

Peler les oranges à vif

Tailler les pelures en bâtonnets



Faire bouillir les écorces pour en retirer l'amertume : les mettre dans le bol avec 1,5 litre d'eau régler 8 mn à 100° vit mijotage
les égoutter en glissant le panier et en versant l'eau à travers
Recommencer trois fois

Pour confire les orangettes les égoutter en les versant dans le panier cette fois ci ,
mettez-les dans le bol avec 1 litre d'eau et 800 gr de sucre régler 20 mn à 100° vit mijotage, laisser refroidir dans le sirop 24 h
AU bout de 24 h, remettre le bol en place et programmer 25 mn 100° sens inverse vit mijotage

Laisser refroidir les orangettes dans leur sirop et les égoutter 24 h après, bien les étaler sur une feuille de papier sulfurisé et laisser sécher 24 à 48 h à l'air libre

Les tremper dans du chocolat noir fondu et laisser refroidir sur du papier sulfurisé



CONSEILS TROLL TEF

Pour un bon résultat, prenez des oranges Bio, des oranges a jus ou des oranges dites douces

intégrez le sirop dans vos cocktails ou dans vos jus de fruits
ou dans une confiture

Vous pouvez aussi utiliser ces oranges sans les enrober de chocolat et els incorporer dans un nougat, une panettone ou une autre pâtisserie

confiture d'orange au gingembre ([recette ici](#))