

Orangettes

Préparation 45 mn Cuisson 30 mn Repos 14 h Temps Total 15 h 15 mn



Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour environ 500 g d'orangettes :
- 3 grosses [oranges](#) à peau épaisse non traitées
- 250 g de [sucre](#) en poudre
- 50 cl d'eau (minérale c'est mieux)
- 400 à 500 g de très bon [chocolat noir](#) de couverture, entre 64 et 70 % de [cacao](#)
- Equipement :
- feuilles plastique spécial [chocolat](#) (feuilles guitare) ou papier sulfurisé
- fourchette à tremper
- thermomètre à [chocolat](#) (facultatif)

Préparation Orangettes

1. 1



Laver et brosser soigneusement les oranges sous le robinet d'eau. Inciser la peau de chaque agrume en quatre quartiers. Attention de ne pas inciser trop profondément : il ne faut pas atteindre la chair. Retirer délicatement l'écorce en récupérant le maximum de peau blanche. Plus l'écorce sera épaisse meilleures les orangettes seront.

2. 2



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 : couvrir à nouveau d'eau froide et laisser bouillir 5 minutes. Cette opération a pour but d'ôter l'amertume de la peau des oranges.

3. 3



Egoutter les écorces et les laisser refroidir dans la passoire. Sur une planche à découper, détailler les quartiers d'écorce blanchis en lamelles assez fines d'environ 1/2 cm de largeur. Réserver. Les bâtonnets ne doivent pas être trop fins sans quoi ils risqueraient de se briser au moment de l'enrobage.

4. 4



Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre et les 50 cl d'eau à bouillir. A l'ébullition, plonger les orangettes et laisser frémir 5 minutes. Oter la casserole du feu et laisser refroidir complètement le sirop. Renouveler l'opération deux fois, en prenant toujours soin d'attendre le refroidissement complet du sirop. Les orangettes deviennent alors translucides, elles sont confites.

5. 5



Une fois les orangettes refroidies dans le sirop, les débarasser sur une grille, sans les superposer afin qu'elles sèchent. Dans l'idéal, elles doivent sécher toute une nuit, voire une journée mais guère plus. Car, à l'inverse, si elles attendent trop longtemps, elles durcissent et sont alors moins savoureuses.

6. Pour finir



Dans un saladier, râper le chocolat et le faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Il est préférable de le tempérer et de l'utiliser à 32°C. 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 recouvertes. Les laisser s'égoutter quelques secondes au-dessus du saladier avant de les déposer sur une feuille de plastique spécial chocolat (appelée feuille guitare) ou sur du papier sulfurisé le temps qu'elles durcissent.