

Fées Mains by Marjorie



Rouelles d'oranges confites au chocolat :

Recette des oranges confites inspirée du blog « Un déjeuner de soleil »

Les ingrédients : 2 belles grosses oranges non traitées (Bio) – 50cl d'eau – 300g de sucre cristallisé – 200g de chocolat noir

Laver et essuyer les oranges. Les couper en deux et découper de belles tranches d'environ 0.5cm d'épaisseur. Garder les bouts des oranges pour presser leur jus. Et, une fois le jus obtenu, environ 10cl, découper les écorces des bouts d'oranges.

Tremper les tranches d'oranges et les écorces d'orange dans un saladier d'eau froide au moins 3 heures.

Passé ce temps, déposer les tranches d'oranges et les écorces d'oranges dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Maintenir l'ébullition 1 minute puis égoutter et rincer les tranches et écorces d'oranges. Répéter l'opération 2 fois.

Dans une casserole, verser 50cl d'eau, le jus d'orange obtenu environ 10cl et le sucre. Porter à ébullition de façon à faire fondre le sucre puis ajouter les tranches et écorces d'oranges.

Faire confire à petite ébullition, environ 1 heure, en surveillant la cuisson et en remuant avec précaution, jusqu'à l'obtention d'un sirop dense et de tranches et d'écorces bien confites.

Laisser refroidir dans le sirop puis déposer les tranches et les écorces d'oranges confites sur une grille posée sur un plat pour les égoutter et les sécher.

Découper les tranches d'oranges en deux si elles sont grandes.

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis, à l'aide d'une pince, plonger les rouelles d'oranges dans le chocolat fondu au $\frac{3}{4}$. Les déposer sur du papier cuisson et les laisser sécher dans un endroit frais mais pas humide.

Faire de même avec les écorces d'oranges en les plongeant entièrement dans le chocolat fondu.

A conserver dans une boîte hermétique et dans un endroit frais non humide et à déguster dans les 10 jours.

N'hésitez pas à utiliser le sirop de cuisson pour napper des gâteaux, des crêpes ou du pain grillé.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>