

# Les recettes du **LE POTAGER** Coudoux



## ORANGETTE AU CHOCOLAT :

### INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 6 oranges ou 8 citrons  
ou 4 pamplemousses (non traités)
- 250 g de très bon chocolat noir

Pour le sirop :

- 10 grains de poivre noir
- 1 l d'eau
- 500 g de sucre
- 4 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse de vanille

### PRÉPARATION :

**1 /** Lavez, brossez et séchez vos fruits. Coupez les extrémités, et taillez l'écorce de haut en bas en laissant 1 bon cm d'épaisseur de pulpe.

**2 /** Plongez les écorces dans l'eau bouillante.

**3 /** Dès que l'eau boue à nouveau, laissez cuire deux minutes puis rincez les écorces à l'eau froide.

Répétez cette opération 4 fois.

**4 /** Préparez le sirop, en mettant l'eau, le sucre et les autres ingrédients dans une grande casserole. Portez à ébullition. Ajoutez les écorces d'agrumes. Couvrez la casserole aux 3/4 puis laissez mijoter à feu doux pendant 1h30.

### Note

Vous pouvez remplacer les oranges par du citron ou du pamplemousse.

**5 /** Versez le sirop et les écorces dans un récipient, couvrez-le de film alimentaire.

Laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur.

**6 /** Le lendemain, égouttez les écorces pendant une heure dans une passoire, et gardez le sirop (pour un futur gâteau par exemple).

**7 /** Détaillez les zestes en lanières d'un centimètre environ.

**8 /** Laissez-les zestes sécher pendant 24h sur une grille recouverte de papier sulfurisé.

**9 /** Faites fondre le chocolat noir. Trempez chaque zeste dans le chocolat, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez sécher.

**10 /** Laissez le chocolat durcir et Dégustez.