

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.