

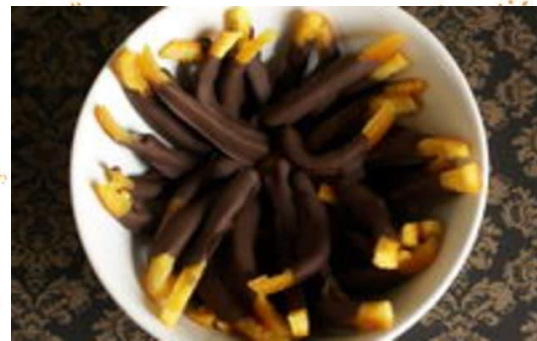


cannelle



Ecorces d'oranges confites

(Fait maison)



anis



poivre

Difficulté : moyenne
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 6 personnes

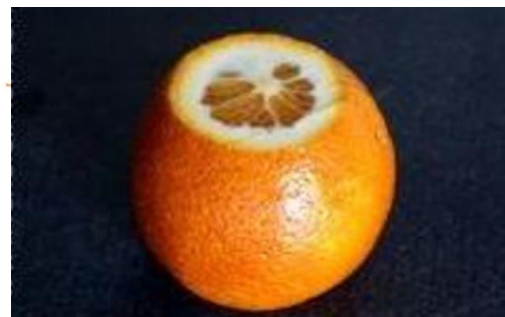
- 3 Oranges non traitées
- 50 cl d'eau
- 200 g de sucre
- 400 à 500 g chocolat noir de couverture



Préparation de la recette Pas à Pas :



2. Parer les extrémités de l'orange



1. Poser le fruit sur une de ses bases.



roquette



menthe





cannelle



anis

8. Glisser la lame d'un couteau bien aiguisé entre la pulpe et l'écorce (peler à vif).

7. J'ai volontairement laissé un tout petit peu de pulpe sur l'écorce pour le goût.



pomme



6. Parer et détailler l'écorce en bâtonnets réguliers.

5. Placer les lanières d'écorces dans une casserole et couvrir d'eau froide, porter au feu et arrêter dès l'ébullition. Répéter l'opération au moins 3 fois en changeant l'eau.



3. Refroidir et égoutter. Peser les écorces blanchies. Recouvrir d'eau à hauteur et incorporer le même poids de sucre que d'écorces.

4. Laisser cuire 20 à 30 mn à feu très doux et laisser refroidir les écorces dans le sirop.



roquette



menthe



roquette



menthe



brocolis



anis



anis



pomme



ail





cannelle



COLOMIERS
Terre d'envol



aneth



anis



pomme

12. Poser les écorces sur grille pour les égoutter et laisser sécher 24 heures à l'air libre. A ce stade vous pouvez les utiliser pour réaliser un cake de Noël ou une brioche des rois !

11. Enrober les écorces confites dans du sucre cristallisé (sauf pour les orangettes) et laisser sécher avant



10. Pour les orangettes faire fondre du chocolat à température douce au bain marie puis tremper les écorces au 3/4 du bout des doigts et les laisser sécher sur feuille de papier sulfurisé.

9. Et voilà ! Il n'y a plus qu'à les offrir... ou les manger ! C'est vous qui voyez



roquette



menthe



roquette



menthe



broccolis



aneth



anis



pomme



ail

