

Une recette spéciale Noël de ma nièce de 11 ans, à faire par des enfants... et des adultes !
« Elles sont pas toutes de la même taille mais c'est très bon ».

Ingrédients (pour une cinquantaine d'orangettes) :

- * 3 oranges (non traitées après récolte ou bio)
- * 100g de sucre en poudre
- * 275g de chocolat pâtissier noir (pas au lait ou blanc !)
- * 5cl d'eau (pour le chocolat)
- * gros sel



Préparation :

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec un peu de gros sel.

Laver et essuyer les oranges.

Les peler en quartier. Enlever le plus gros de la peau blanche intérieure. Conserver la chair pour une autre recette.

Quand l'eau bout, mettre les quartiers d'orange dedans.

Porter à nouveau à ébullition et arrêter.

Egoutter les écorces.

Faire chauffer une 2^{ème} casserole d'eau (nature) et refaire la même opération.

Blanchir ainsi une 3^{ème} fois. Attention, conserver 9 à 10cl d'eau de cuisson de ce dernier blanchiment avant d'égoutter les oranges.

Dans une autre casserole préparer un sirop avec l'eau de cuisson récupérée et le sucre.

Faire chauffer l'ensemble (mais arrêter avant le caramel).

Pendant ce temps, couper les quartiers d'orange en lanières.

Plonger ces lanières dans le sirop bouillant.

Baisser la température et laisser cuire à feu doux environ 1 heure. Les lanières vont devenir un peu translucides.

Les égoutter et laisser un peu refroidir.

Pendant ce temps, dans une casserole, casser le chocolat en petits morceaux avec l'eau.

Faire fondre à feu doux jusqu'à ce que cela soit fondu et brillant.

Bien mélanger avec une spatule en bois de temps en temps.

Hors du feu, plonger les lanières « confites » 5 par 5 dans le chocolat fondu.

Les enrober de chocolat et les poser sur une grille.

Laisser refroidir. Quand elles sont légèrement dures, les mettre au moins 3 heures au frigo (ou toute une nuit). C'est fini !

Les servir et vous-en régaler.

Astuces :

On met du gros sel une seule fois dans l'eau pour enlever l'amertume des oranges.

Si on est pressé, on peut mettre refroidir les orangettes au congélateur 1 heure.