



*Confiseries, friandises, chocolats*

# Ecorces d'agrumes confites au chocolat



**73h15 45 min 30 min 72h 189**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ecorces d'agrumes

1 kg **Orange(s)**  
1 **Sucre semoule**

## Enrobage au chocolat

200 g **Chocolat noir**

## Étape 1

### Préparation des écorces d'agrumes

- 1 Couper les extrémités des agrumes.
- 2 Quand on utilise l'écorce des agrumes, il est préférable de choisir des agrumes bio.
- 3 Couper les écorces des agrumes en glissant un couteau entre la pulpe et l'écorce du haut vers le bas.
- 4 Détailler chaque morceau d'écorce en bâtonnets.
- 5 Verser les écorces dans une casserole et recouvrir d'eau.
- 6 Porter 3 fois à ébullition en changeant l'eau de cuisson à chaque fois pour ôter l'amertume des écorces.
- 7 Égoutter les écorces et laisser refroidir.
- 8 Peser les écorces et préparer le même poids en sucre.
- 9 Remettre les écorces dans la casserole et les recouvrir d'eau à hauteur.
- 10 Verser le même poids de sucre que d'écorce.
- 11 Laisser cuire à feu très doux jusqu'à disparition de la quasi totalité du sirop.
- 12 Étaler les écorces sur une feuille de papier sulfurisé et saupoudrer d'un peu de sucre en poudre.

Laisser sécher les écorces confites au moins une nuit.

**Étape 2**

## Préparation de l'enrobage au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2 A l'aide d'une fourchette, tremper les bâtonnets d'écorces d'agrumes confites dans le chocolat.
- 3 Il est possible de ne les tremper qu'à moitié, on obtient à ce moment là une partie couverte de chocolat et l'autre non.
- 4 Disposer les bâtonnets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser sécher.
- 5 Il est important de recouvrir la plaque de papier sulfurisé car sinon il est impossible de les décoller une fois sèches.

**Étape 3**

## Dressage

- 1 Une fois sèches, disposer les bâtonnets dans un ramequin de service et servir.