



# Confiseries, friandises, chocolats

# Ecorces d'agrumes confites au chocolat



73h15 45 min 30 min 72h

189

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation des écorces d'agrumes

- 1 Couper les extrémités des agrumes.
- Quand on utilise l'écorce des agrumes, il est préférable de choisir des agrumes bio.
- 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.
- 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.
- g Remettre les écorces dans la casserole et les recouvrir d'eau à hauteur.
- 10 Verser le même poids de sucre que d'écorce.
- Laisser cuire à feu très doux jusqu'à disparition de la quasi totalité du sirop.
- 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.

Ingrédients pour 8 personnes

#### **Ecorces d'agrumes**

- 1 kg Orange(s)
- 1 Sucre semoule

#### Enrobage au chocolat

200 g Chocolat noir

13

## Étape 2

Préparation de l'enrobage au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie.
- A l'aide d'une fourchette, tremper les bâtonnets d'écorces d'agrumes confites dans le chocolat.
- 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.
- Disposer les bâtonnets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser sécher.
- Il est important de recouvrir la plaque de papier sulfurisé car sinon il est impossible de les décoller une fois sèches

# Étape 3

Dressage

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