

Oranges confites au chocolat

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 2L d'eau
- 1,5kg de sucre

Préparation

1. Portez à ébullition l'eau avec le sucre.
2. Pendant ce temps, lavez les oranges et coupez des tranches de 0,5 à 1 cm de large.
3. Plongez-les dans le sirop.
4. Quand l'ébullition reprend, baissez le feu de façon à avoir un léger frémissement.
5. Laissez cuire pendant environ 15 minutes, puis coupez le feu.
6. Laissez refroidir totalement.
7. Ensuite, rallumez le feu ; comme précédemment, à l'ébullition, baissez le feu pour obtenir un frémissement et faites cuire un quart d'heure.
8. Eteignez le feu et laissez refroidir totalement à nouveau.
9. Recommencez le procédé autant de fois que nécessaire pour avoir des tranches d'oranges bien confites et fondantes.
10. Je les ai faites cuire 8 ou 9 fois sur 3 jours.
11. A la fin, surveillez bien le feu, il ne faut surtout pas que le sirop se transforme en caramel !
12. Quand elles sont prêtes, retirez les tranches d'oranges du sirop et placez-les sur une grille.
13. Laissez-les sécher pendant environ 24 heures.
14. Enfin, tempérez du chocolat en suivant la courbe de température de votre chocolat.
15. Si vous ne voulez pas le tempérer, faites-en fondre les 2/3 doucement au bain-marie, sans dépasser 38-40°C.
16. Pendant ce temps, hachez le tiers de chocolat restant.
17. Quand le chocolat est fondu, retirez-le du feu et ajoutez le chocolat haché dedans.
18. Laissez-le fondre en remuant régulièrement.
19. Quand le chocolat est prêt, trempez les tranches d'oranges dedans, soit totalement soit à moitié comme moi.
20. Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé, laissez-les cristalliser, puis régalez-vous !