

ORANGETTES DE NOEL *Brigitte*

1 kg d'oranges non traitées
600 g sucre blanc en morceaux
1 litre d'eau
le jus d'un citron
chocolat de couverture

- 1- Faire le sirop (eau+sucre+jus citron)
- 2- Couper les oranges en 4 et récupérer la peau avec le blanc
- 3- Faire cuire les peaux dans le sirop 45 mn à feu doux
- 4- Laisser confire jusqu'au lendemain dans le sirop
- 5- Le lendemain refaire confire 30mn et de nouveau laisser refroidir dans le sirop
- 6- Le surlendemain refaire confire ¼ heure
- 7- Egoutter et couper les peaux d'oranges en lamelles
- 8- Tremper chaque lamelle dans le chocolat
- 9- Déposer sur de l'aluminium ou du papier cuisson
- 10- Laisser bien durcir avant de les enlever du support
- 11- Déguster

Pour la couverture aucune goutte d'eau ne doit se mélanger au chocolat, ne pas laisser bouillir l'eau du bain marie sinon le chocolat épaissirait, faire fondre par petites quantités.

TRUFFES

Brigitte

½ litre de crème fraîche
600 gr de chocolat Nestlé dessert
Chocolat de couverture
Cacao non sucré

Faire chauffer la crème puis mettre le chocolat en petits morceaux. Mettre au frigo.
Le lendemain faire des boules . Mettre ces boules au frigo. Faire fondre la couverture au bain marie
Tremper les boules dans la couverture et les rouler dans le cacao.