

Les queues de singe

Des oranges bio. Je fais des oranges pressées et je conserve leurs peaux au frigo.

200g de chocolat noir bio (pour 4 à 5 oranges)

du sucre roux

une casserole et un bol en verre pour le bain marie

un plateau avec du papier sulfurisé

J'évide les quartiers de peaux avec une cuillère, je les coupe en lamelles et je les pèse dans une casserole pour y ajouter 75% de leur poids en sucre. Le dosage en sucre est affaire de goût mais il en faut suffisamment pour confire l'écorce. Dans la confiture on dose 60% à 100% du poids des fruits en sucre. J'ajoute un peu d'eau parce que l'écorce n'a pas de jus et je laisse cuire à feu très doux presque jusqu'au début du caramel (bien collant mais encore tendre)

On peut garder les orangettes quelques jours au frigo si besoin.

Je fais un bain marie de chocolat pur et je prépare le plateau avec son papier sulfurisé. Quand le chocolat est fondu, j'y plonge quelques écorces et je les enrobe de chocolat. Il suffit ensuite de les poser sur le plateau pour leur séchage. En fin de journée de chocolat, celui-ci s'est chargé en sucre et les orangettes deviennent "frisées"...

Je les laisse sécher à l'air libre. Le lendemain les queues de singe sont prêtes.