Orangettes

 Le principe des orangettes est valable et reste le même pour une multitude de fruits confits visibles ici

Pour une centaine d'orangettes :

- **Une centaine d'oranges confites (ou autre fruits confits : voir recette ici)**
- **600 g de chocolat noir**

1. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain marie jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Sur une ou plusieurs plaques de cuisson étaler du papier sulfurisé.
3. Une fois le chocolat prêt et à l'aide d'une pince de pâtisserie, plonger une à une les oranges confites en prenant soin de bien les recouvrir en totalité.
4. L'égoutter 5 secondes au-dessus du saladier puis déposer l'orangette sur la plaque.
5. Renouveler les opérations 3 & 4 autant de fois que d'oranges confites.
6. Placer les plaques au frigidaire durant 2 heures au minimum.
7. Une fois sorties du frais, les orangettes doivent se décoller toutes seules : c'est prêt !

    Pour une bonne conservation, les mettre dans une boîte hermétique puis dans un endroit frais ou dans le bac à légumes du frigidaire.
    Dégustées à l'heure du café ou simplement par gourmandise, vous régalerez à l'unanimité votre entourage et ils vous en redemanderont encore et encore !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !