

Écorces d'oranges confites

- Les pelures d'oranges en bonbon! C'est facile et délicieux...



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
1H30

TEMPS TOTAL
1H45

PORTIONS
3 TASSES ET DEMI

Ingrédients :

- 4 oranges
- 2 tasses (500 ml) d'eau + un peu plus pour bouillir
- 2 tasses et demie (625 ml) de sucre, divisé
- 1/2 tasse (125 ml) de chocolat noir, fondu (optionnel)

Préparation :

1. Bien rincer les oranges. Couper le haut et le bas.
2. Couper les oranges en quartiers.
3. Retirer la pelure et couper à 1/4 de pouce d'épaisseur.
4. Mettre les pelures d'oranges dans un chaudron. Couvrez d'eau et portez à ébullition.
5. Retirer du chaudron.
6. Recommencer le processus d'ébullition deux fois.
7. Dans un chaudron, mélanger 2 tasses d'eau avec 2 tasses de sucre. Porter à ébullition, puis réduire. Ajouter les pelures d'oranges et laisser mijoter pendant 45 minutes.
8. Éviter de brasser afin de ne pas cristalliser le mélange.
9. Égoutter et étendre les pelures d'oranges sur une plaque à cuisson qui est tapissé d'une feuille de papier parchemin.
10. Saupoudrer le restant de sucre.
11. Laissez refroidir.
12. Vous pouvez tremper chaque morceau dans le chocolat fondu.
13. Se conserve dans un contenant hermétique.

“ *Ne jetez plus jamais vos pelures d'oranges! Vous pouvez en faire de délicieux bonbons...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)