

Écorces d'Oranges confites

ou Citrons

C'est délicieux et c'est bien utile pour parfumer un dessert ou compléter un décor, seulement c'est souvent vendu au prix de l'uranium enrichi.

Chef vous explique comment les faire vous même pour trois fois rien, ce qui, par les temps qui courent est tout de même bien agréable !

Pour environ une trentaine d'écorces :

- 2 oranges Bio
(les pesticides sont presque tous dans l'écorce)
- 150 g de sucre
- 2 dl d'eau



- Bien laver les oranges.
- Les peler à vif et tailler l'écorce en segments (suivant la grosseur que vous désirez)
- Les blanchir dans un peu d'eau pour enlever l'acidité du zeste, rafraîchir et égoutter
- Faire un sirop avec le sucre et l'eau : porter à ébullition et faire pocher les zestes pendant 15 minutes. (petite ébullition – 1 heure environ)
- Égoutter et réserver et laisser refroidir

Vous pouvez ensuite les rouler dans du sucre en poudre si vous le désirez ou mieux encore les tremper dans le chocolat !!!

Bien entendu, cette recette fonctionne aussi pour les zestes de citron jaunes ou verts, n'hésitez pas à mélanger les trois couleurs pour vos décors.

Claudine.

