



SUCRÉ



35 MIN



24 H

RECETTE DES ORANGETTES

INGRÉDIENTS

- Oranges non traitées.
- Sucre.
- Eau.

ÉTAPES

1. Pelez les oranges non traitées à vif pour faire des écorces en bâtonnet.
2. Pour ôter l'amertume, faites les blanchir dans l'eau froide trois fois puis portez à ébullition trois fois en renouvelant chaque fois l'eau.
3. Laissez refroidir en les égouttant.
4. Pour le sirop : poids du sucre = poids des écorces.
5. Pour la cuisson, mettez l'eau à niveau des écorces et chauffez de 20 à 30 minutes à feu doux.
6. Laissez refroidir et séchez sur une grille pendant 24h à l'air libre.

L'orangette peut être nature dans un cake ou enrobée de chocolat.



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU