

# Orangettes

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



20 minutes



45 minutes



60 orangettes

## INGRÉDIENTS

- 4 oranges
- 50 cl de sirop d'agave
- 200 g de chocolat noir 70%

Une recette de Françoise, salariée du Fenouil Biocoop

1. Laver les oranges et les essuyer.
2. Inciser la peau des fruits en quartiers et les éplucher délicatement (préparer une salade de fruits ou un jus avec la pulpe des oranges !).
3. Couper les quartiers de peau en fines lamelles, les blanchir 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante et les laisser s'égoutter sur une grille.
4. Verser le sirop d'agave dans une casserole et le porter à frémissement.
5. Ajouter les lamelles d'oranges et les cuire à feu doux environ 45 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient translucides).
6. Les retirer du sirop et les déposer sur une grille pour qu'elles puissent s'égoutter.
7. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie afin d'enrober les lamelles d'orange.
8. Déposer les orangettes sur un papier sulfurisé et attendre que le chocolat ait figé avant de les déguster.
9. Conserver une semaine au frais dans une boîte hermétique.



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Haouza  
02 85 29 29 69