

Meringué à l'orange



Ingrédients pour 6 pots environ :

1 kg d'oranges	2 oranges non traitées
Sucre gélifiant	Sucre blanc
200 g de chocolat noir	

Préparation :

Couper les 2 oranges non traitées en 4 puis découper des fines lamelles.

Les peser et les mettre dans une casserole avec leur poids en sucre et la moitié de leur poids en eau.

Faire confire à feu doux pendant une quarantaine de minutes (les lamelles doivent devenir translucides mais pas caramélisées).

Peler les oranges à vif et détacher les quartiers (sans la peau).

Passer le tout au mixer et peser.

Mettre dans une bassine à confiture avec le poids en sucre gélifiant - 20% et les lamelles d'oranges confites.

Laisser le sucre se dissoudre puis porter à ébullition 5 minutes en remuant sans arrêt.

Hors du feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à fonte complète.

Mettre en pot, boucher, retourner. Remettre à l'endroit.

En refroidissant le couvercle fait "plop" : la confiture est sous vide.