



45 Pièces

30 min 

## Orangettes, gingembrettes, citronettes

### Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat noir à pâtisser 70% de cacao.
- Des lamelles de gingembre et/ou citrons et ou orangettes confites (de préférence bio).

### La recette pas-à-pas :

- Casser le chocolat en carrés et le faire fondre au **bain marie**.
- Immerger **une par une** les lamelles de fruits confits pour bien les enrober de chocolat.
- Les ressortir avec une fourchette ou une pince à pain et les **déposer sur une plaque** ou un plateau recouvert de **papier sulfurisé**.
- Laisser **bien durcir** avant de les décoller (au moins 1h).
- Bonne dégustation !