

## ORANGETTES :

### Ingrédients

- 200g de lamelles d'écorces d'oranges chez Tremblet
- 150g de chocolat de couverture amer chez Tremblet



### Conseil Tremblet.

Le bon ustensile : Papier siliconé pour séchage.

### Instructions

- Faire fondre au bain-marie à feu très doux.
- Dès qu'il est fondu, y plonger les lamelles d'oranges.
- Les sortir avec une fourchette et les faire sécher sur du papier sulfurisé ou siliconé.
- Les conserver dans une boîte hermétique au frigo.