

Coeurs au chocolat noir et écorce d'oranges confites

Des petits coeurs gourmands au chocolat préparés pour Pâques et pour vous dire que je ne vous oublie pas... même si ces derniers temps je ne publie pas beaucoup! Sinon, j'ai réalisé cette recette avec le [moule en silicone flexipan de 36 empreintes en forme de petits coeurs](#) de chez [Guy Demarle](#) lors de la dernière [Dégustation gourmande sur Marseille le 30 mars dernier](#) chez Michèle du [blog Croquant-Fondant-Gourmand](#) en présence de Dominique du blog [Cuisine Plurielle](#). En janvier, j'ai fait [sécher des écorces d'agrumes](#) et ai préparé des [écorces d'oranges confites](#). Pour une raison qui m'échappe, elles étaient toutes molles. Je me suis dit que je les garderai pour un cake ou des chocolats...



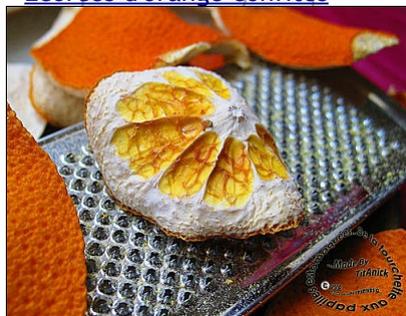
Ingrédients

- 400g g de chocolat noir
- [Écorce d'oranges confites](#)
- ½ [écorce d'orange séchée](#)
- 1 fève de cacao

Faites fondre le chocolat au bain marie. Mélangez bien. Déposez le moule sur une plaque rigide. Répartissez la moitié du chocolat fondu dans les empreintes du moule. Déposez les écorces d'oranges confites puis recouvrez du reste du chocolat fondu. Tapotez la plaque pour répartir le chocolat afin d'avoir un fini lisse et régulier dans les empreintes. Laissez prendre à température ambiante. Une fois les chocolats pris, démoulez. A l'aide d'une râpe fine, saupoudrez les chocolats de la fève de cacao et de l'écorce d'orange râpées. Dégustez!

Mes suggestions

- [Écorces d'agrumes... conservation et idées recettes!](#)
- [Écorces d'orange confites](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-coeurs-au-chocolat-noir-et-ecorce-d-oranges-confites-72985795.html>