



CAMELS DE CHOCOLAT AUX ECORCES D'ORANGE CONFITE ET A L'ALCOOL

Pour 64 carrés :

450 g de chocolat noir (à forte teneur en chocolat)

400 g de lait concentré sucré (1 boîte)

125 g d'écorces d'orange (coupées en petits morceaux)

3 c à soupe de rhum (ou Grand Marnier ou Cointreau)

1/2 c de vanille liquide

REALISATION :

Tapisser de papier sulfurisé un récipient carré de 24 cm de côté.

Casser le chocolat en morceaux, le mettre dans une large casserole avec le lait concentré sucré.

Chauffer à feu doux en tournant souvent jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Hors du feu, ajouter les écorces d'orange, l'alcool et la vanille liquide.

Verser chaud dans le moule, lisser la surface, laisser refroidir.

Mettre au réfrigérateur au moins une heure jusqu'à ce que le caramel soit pris.

Découper en petits carrés et les envelopper (ou non) dans du film alimentaire pour les présenter.

Quoiqu'il en soit, les stocker dans un endroit bien frais (réfrigérateur ou non) dans un récipient hermétique.

Se conservent au moins 2 semaines.