

Salades d'oranges

Pour 2 personnes:

*2 oranges de table, un peu de sucre, du miel, du sirop d'érable ou d'agave, cannelle,
Eau de fleur d'oranger, amandes effilées, de la menthe.*

Peler les oranges à vif, c'est à dire qu'il ne doit plus rester de peau blanche autour de l'orange. Couper les en tranches les plus fines possible. Placer les en rosaces dans un plat, saupoudrer-les de sucre en poudre (ou autre), de cannelle. Verser 2 c à c d'eau de fleur d'oranger.

Faire griller légèrement les amandes effilées (pour corser le goût et aussi pour la vue). Laver et effiler la menthe, et la parsemer dessus. Mettre les amandes en dernier pour éviter qu'elles ne ramollissent. Laisser mariner le tout au frigo ou dans une pièce froide.

A la place des amandes, vous pouvez mettre des pistaches, des pignons de pin, des dattes ...

On peut aussi varier les couleurs en intercalant des oranges sanguines ou des clémentines.

