

# *Salade de fraises et oranges sanguines au poivre long*

*Pour 2 personnes*

*2 oranges sanguines*

*8 à 10 fraises (selon leur taille et votre gourmandise)*

*1 petite poignée de pistaches*

*100ml d'eau*

*30g de sucre*

*2-3 baies de poivre long*

Portez l'eau à ébullition, coupez le feu et faites-y infuser les baies de poivre long pendant 15 minutes.

Filtrez l'eau et gardez-en 50ml, versez-les dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition, laissez bouillir 2-3 minutes, coupez le feu et laissez refroidir.

Pelez les oranges à vif puis coupez-les en rondelles et disposez-les dans deux assiettes à dessert. Lavez et coupez les fraises en lamelles puis disposez-les à leurs tours dans les deux assiettes.

Répartissez les pistaches sur les fruits et nappez-les avec le sirop au poivre long.