

SALADE D'ORANGE À L'ORIENTALE



Ingrédients (4 personnes)

2 c à s d'eau fleur d'oranger
quelques feuilles de menthe
1 c à café de grenadine
750 g de sucre
1/4 L d'eau
4 oranges

Préparation

[Lire la recette](#)

1. ÉTAPE 1 :

Eplucher l'orange, garder pour plus tard.

Couper la peau (zeste) en fine julienne, la mettre dans l'eau froide et porter à ébullition. Egoutter, passer sous l'eau froide, repeter l'opération 4 fois.

2. ÉTAPE 2 :

Dans une casserole faire fondre le sucre avec l'eau, y ajouter les zestes blanchis et cuire jusqu'à ce que le sirop devienne épais et que la julienne soit confite. Verser dessus la grenadine.

3. ÉTAPE 3 :

Eplucher les oranges et découper les quartiers. Les ranger dans 4 assiettes, arroser avec l'eau de fleur d'oranger et le sirop, décorer avec quelques feuilles de menthe.

Servir très frais.