



Salade d'agrumes, miel et fruits secs

07/01/2020 à 14h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 oranges
- 2 pamplemousses
- 3 cs de miel
- 3 cs d'huile d'olive
- 5 grains de fleur de sel
- 100 g fruits secs non salés : amandes, noix, noix de cajou

Préparation :

Préparation des agrumes :

- Pelez 3 oranges et 2 pamplemousses à vif;
- Découpez les pamplemousses en rondelles et les oranges en suprêmes;
- Mélangez 3 cuillerées à soupe de miel avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Dressage :

- Répartissez les agrumes dans quatre coupelles;
- Versez sur le dessus le miel à l'huile d'olive, 5 ou 6 grains de fleur de sel par assiette, et parsemez de 100 g de fruits secs (amandes, noix, noix de cajou) non salés et concassés.