Salade d'orange à la cannelle et à la fleur d'oranger

10/12/2019 à 15h17

Par Aicha Essalki

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 4 oranges
- 4 pamplemousses roses
- 2 citrons
- 25g de sucre en poudre
- 6 cuillères à soupe d'eau fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe d'anis vert
- Quelques feuilles de menthe

Préparation :

- Epluchez les oranges et les pamplemousses ;
- Découpez les agrumes en suprêmes. Faites bien la découpe au-dessus du saladier pour en récupérer le jus ;
- Versez les cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, le sucre, la cannelle en poudre et l'anis vert dans le saladier ;
- Mélangez, puis retirez les lamelles d'agrumes du saladier ;
- Placez les lamelles dans un petit bol, versez le jus, puis décorez avec des pointes de feuilles de menthe.