



Salade de suprêmes d'orange à la marocaine

pour 4 personnes

- 8 belles oranges
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à café de poudre de cannelle
- 100g de sucre.



© SP pour Cmongout

■ Une salade de fruits hivernale pleine de soleil.

Servir: En dessert, avec un verre de thé à la menthe.

Variation : Ajoutez quelques feuilles de menthe ciselées.

■ Pelez les oranges à vif, et découpez délicatement les segments, en récupérant le jus. Réservez les suprêmes en les disposant dans un saladier.

■ Ajoutez le sucre, l'eau de fleur d'oranger, et le sucre. Mélangez bien, et versez l'ensemble sur les suprêmes. Parsemez de poudre de cannelle.

■ Filmez le saladier et réservez au réfrigérateur.

Conseils

Choisissez des oranges de préférence non traitées et sans pépins.