

SALADE D'ORANGES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

7 oranges

1 demi-citron

Quelques feuilles de menthe

4 c à s de sucre en poudre

2 c à c de fleur d'oranger ou de Cointreau

Ciseler finement le zeste d'une orange et le mettre à macérer dans le Cointreau.

Peler les oranges à vif. Découper les oranges en fines rondelles. Enlever les pépins.

Tapisser un saladier de tranches d'oranges en intercalant de temps en temps une feuille de menthe.

Répartir le reste des tranches d'orange dans le saladier en saupoudrant de sucre et en répartissant les zestes marinés.

Mettre au frais au moins 1 heure.

Servir avec un gâteau : chocolat ou cake à l'orange confite, cake pavot citron, sablés à l'amande amère, etc...