

SALADE D'ORANGES AUX DATTES



6 personnes

Ingrédients :

9 oranges

1 orange non traitée

12 dattes

1 c à s d'eau de fleur d'oranger

1 c à c de cannelle

50 g de sucre

Prélever le zeste de l'orange non traitée et le couper en fins bâtonnets. Les mettre dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Egoutter aussitôt.

Presser l'orange. Porter ce jus avec le sucre à ébullition et laisser frémir jusqu'à l'obtention d'un sirop. Hors du feu, ajouter les zestes d'orange dans ce sirop.

Peler les oranges à vif : Glisser la lame d'un couteau bien aiguisé entre la pulpe et l'écorce. Eliminer les parties blanches qui pourraient rester autour de l'orange et prélever délicatement les quartiers en enlevant les membranes qui les entourent. Récupérer le jus qui s'écoule des oranges. Mettre les quartiers dans un saladier et ajouter l'eau de fleur d'oranger et la cannelle.

Dénoyer les dattes et les couper en lanières.

Répartir les quartiers d'orange dans des verrines avec les lanières de datte. Parsemer des zestes confits, arroser d'un peu de sirop à l'orange. Servir frais