

Salade d'oranges aux épices de Noël

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 8 oranges

- 50 cl d'eau

- 150 g de sucré

- 1 gousse de vanille

- 2 bâtons de cannelle

- 2 clous de girofle

- 2 étoiles de badiane

Préparation de la recette :

Peler les oranges à vif et les couper en tranches fines.

Les mettre dans un saladier au fur et à mesure.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition.

Y jeter les épices et laisser frémir à petits bouillons pendant 2 à 3 min (le temps que les épices développent leurs arômes et imprègnent le sirop).

Verser le sirop brûlant sur les fruits.

Laisser refroidir et déguster très frais.

Remarques :

A faire la veille, pour un gain de temps et pour que le mélange orange-sirop ait développé tous ses arômes.