

Salades et soupes de fruits

Salade d'agrumes à la fleur d'oranger


15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

144

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la
salade**

6 **Orange(s)**
 2 **Pamplemousse**
 1 **Pamplemousse**
 1 **Citron(s)**
 50 g **Sucre roux**
 1 **Fleur d'oranger**
 1 **Pistaches**
 1 **Copeaux de noix de coco**

Étape 1

Préparation des agrumes

- 1 Peler les agrumes à vif et prélever les segments.
- 2 Presser à la main les membranes restantes au dessus d'une passoire posée sur une casserole pour en récupérer le jus.
- 3 Répéter l'opération pour tous les agrumes et ajouter la moitié de la cassonade dans la casserole de jus.
- 4 Verser la fleur d'oranger et l'autre moitié de la cassonade dans le saladier d'agrumes. Mélanger.
- 5 Couvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Porter à ébullition le jus des agrumes dans la casserole.
- 2 Laisser réduire quelques minutes en mélangeant régulièrement pour empêcher le sucre de coller au fond. La consistance doit être assez liquide mais onctueuse.
- 3 Débarrasser le jus dans un saladier.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la salade d'agrumes du réfrigérateur. Déposer les agrumes au fond d'un bol sans prendre le jus au fond.
- 2 Choisir une vaisselle qui met en valeur la couleur lumineuse des agrumes. Le noir ou le bleu sont parfaits.
- 3 Disposer les agrumes en petit monticule.
- 4 Napper de sirop et parsemer d'ingrédients colorés : pistaches, noix de coco, etc.