

*Salades et soupes de fruits*

# Soupe d'orange à la marocaine


**1h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**1h**

REPOS

**163**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
soupe d'orange**
**6 Orange(s)**

 50 cl **Eau**

 180 g **Sucre semoule**

 1 **Bâton de cannelle**

 1 cl **Eau de fleur  
d'oranger**
**Ingrédients pour le  
dressage**
**1 Menthe fraîche**
**Étape 1**

## Préparation de la soupe

- 1 Verser l'eau, le sucre, le bâton de cannelle dans une casserole. Porter ébullition.
- 2 Verser de l'eau glacée dans un saladier puis déposer un bol dedans.
- 3 A ébullition, éteindre le feu et débarrasser le sirop dans le bol placé dans l'eau glacée. Laisser refroidir.
- 4 Ôter les extrémités des oranges, les peler à vif à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Prélever les suprêmes au-dessus d'un saladier. Pour cela, passer la lame du couteau entre chaque membrane.
- 6 Verser le sirop refroidi avec le bâton de cannelle sur les oranges.
- 7 Verser l'eau de fleur d'oranger, mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 8 Couvrir le saladier de film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 1h.

**Étape 2**

## Dressage

- 1 Sortir la soupe du réfrigérateur, ôter le film alimentaire.
- 2 Dresser les oranges dans un bol, les arroser de jus à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Décorer avec une feuille de menthe et un bâton de cannelle. Servir aussitôt.