

SALADE D'ORANGE A LA FLEUR D'ORANGER

Préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Ingrédients pour 6 personnes:

6 oranges
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 cuillères à soupe de sucre en poudre (plus si les orange ne sont pas assez sucrées
½ cuillère à café de cannelle ou de cardamone en poudre ou de cardamone

Matériel :

saladier, couteau, cuillère à café, grande cuillère

Préparation :

Pelez les oranges à vif, puis coupez-les en rondelles,
disposez les rondelles dans un saladier, arrosez avec l'eau de fleur d'oranger ;
saupoudrez avec le sucre , la cannelle ou la cardamone.

Laissez reposer au moins 1 heure pour que les oranges s'imprègnent bien des parfums.