

SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES

La salade d'oranges aux épices est un dessert d'hiver savoureux et léger. Très facile à réaliser, elle nécessite seulement 15 minutes de préparation et 5 minutes de cuisson.

- 4 oranges
- 25cl d'eau
- 50g sucre glace
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 gousse de vanille(ou 1 sachet de sucre vanillé)
- 1 bâton de cannelle(ou 2 CS de cannelle en poudre)
- 0,5cuil. à soupe de gingembre en poudre
- 1 étoile de badiane(anis étoilé)



PREPARATION

1. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition, ajoutez-y le sucre et le miel pour former un sirop.
2. Jetez-y les épices et laissez frémir à petits bouillons pendant 2 à 3 min (le temps que les épices développent leurs arômes et parfument le sirop).
3. Laissez refroidir ce sirop brûlant et pendant ce temps, préparez les fruits.
4. Pelez les oranges à vif et les couper en tranches fines, puis découpez les tranches en quatre morceaux.
5. Disposez-les dans un saladier ou dans des coupes individuelles.
6. Versez le sirop sucré et épicé et mélangez délicatement pour bien imprégner les fruits.
7. Laissez refroidir et déguster très frais.

