



Salade d'oranges aux dattes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 9 belles oranges
- 1 orange non traitée
- 12 dattes
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'orange
- 1 c. à café de cannelle
- 50 g de sucre

Temps de préparation :
15 mn

Temps de cuisson :
5 mn

Température de cuisson :

Recette :

1. Prélevez le zeste de l'orange non traitée. Retirez la partie blanche avec un petit couteau et coupez les zestes en fins bâtonnets. Mettez-les dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Egouttez aussitôt.
2. Pressez l'orange. Dans une petite casserole, versez son jus avec le sucre et portez à frémissements jusqu'à l'obtention d'un sirop. Hors du feu, ajoutez les zestes d'orange dans ce sirop.
3. Pelez les oranges à vif : glissez la lame d'un couteau bien aiguisé entre la pulpe et l'écorce. Eliminez les parties blanches qui pourraient rester autour de l'orange et prélevez délicatement les quartiers en enlevant les membranes qui les entourent. Pensez à récupérer le jus qui s'écoule des oranges. Mettez les quartiers dans un saladier et ajoutez l'eau de fleur d'oranger et la cannelle.
4. Dénoyautez les dattes et coupez-les en lanières. Au moment de servir, répartissez les quartiers d'orange dans des verres individuels avec les lanières de dattes.
5. Parsemez des zestes confits, arrosez d'un peu de sirop à l'orange et servez aussitôt.

Commentaires :