

## Carpaccio d'oranges au miel et aux épices



Dessert **Facile**

**Pour** : 3 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 2 h

*Une très belle idée de dessert après un repas assez copieux ou un repas oriental, comme un tajine ou un couscous. C'est frais et ça descend tout seul !*

### Ingrédients

- 4 oranges - non traitées après récolte
- 4 cuillères à soupe de miel
- quelques gouttes de fleur d'oranger
- jus d'orange - si besoin
- cannelle - en poudre
- cannelle - en bâtons pour la déco

### Préparation

- 1 Pelier les oranges à vif et garder le jus. Les couper en tranches fines.
- 2 Dans un bol, verser le jus. Compléter avec du jus d'orange si ce n'est pas suffisant. Ajouter le miel et la fleur d'oranger. Bien mélanger.
- 3 Répartir les tranches d'orange dans les assiettes à dessert. Arroser avec le sirop.
- 4 Mettre au frais avant de servir. Vous pouvez parfumer avec de la cannelle en poudre et décorer avec un bâton de cannelle.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

