

Salade d'oranges parfumées



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

En ce moment, nous mangeons beaucoup d'oranges. Je les choisis sans traitement après récolte. Elles ont la peau épaisse et sont donc faciles à éplucher et n'ont quasiment pas de pépins. J'ai préparé ce petit dessert tout simple pour notre repas de midi. C'était délicieux et rafraichissant!

Ingrédients

- 2 oranges
- jus d'orange - ou une orange pressée
- 1 cs de fleur d'oranger
- cannelle - selon votre goût

Préparation

- 1 Peler les 2 oranges à vif et les couper en tranches fines.
- 2 Les disposer harmonieusement sur une petite assiette.
- 3 Ajouter la fleur d'oranger au jus d'orange et verser sur les tranches d'oranges. Puis saupoudrer de cannelle si vous aimez.
- 4 Recouvrir les assiettes d'un film étirable et les placer au frais.

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

