



6 personnes



15 minutes



12 minutes

6 oranges
20 cl d'eau
3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
3 cuillères à soupe de pistaches non salées
Menthe pour la décoration (facultatif)

Salade d'oranges

1- Prélevez le zeste d'une orange. Pelez à vif les oranges et coupez-les en fines rondelles.

2- Faites un sirop en mélangeant l'eau, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et les zestes. Portez à ébullition et laissez réduire à feu doux pendant 10 min.

3- Faites griller les pistaches légèrement concassées à sec pendant 2 min.

4- Placez les oranges dans des coupes ou des assiettes. Versez sur le sirop sur les oranges, saupoudrez de pistaches grillées et décorez avec les feuilles de menthe. Réservez au frais jusqu'au service.