



Salade d'orange au caramel

- Par vision-plaisir

Idéal pour un repas plein de vitamines.

Ingrédients:

- 6 oranges
- 300g de sucre

Recette pour: 4 personnes

Prix 2.00€



Confection:

Verser le sucre dans une casserole et ajoutez-y 15 cl d'eau froide. Placer sur le feu doux et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 minutes à petits bouillons sans mélanger, jusqu'à obtention d'un caramel rosé.



Faire bouillir 20 cl d'eau dans une casserole. Verser-y le caramel hors du feu en mélangeant à la cuillère ou spatule en bois et en prenant garde aux projections (voir vidéo).

Pelez les oranges à vif, c'est-à-dire en ôtant la peau blanche. Coupez-les en tranches fines et les disposer dans un plat inox. Éliminer les pépins qui pourrez rester. Verser le caramel dessus et mettre un film étirable dessus le plat et réserver au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Vous pouvez ajouter si vous le souhaitez des amandes effilées grillées au four.

