

## Recettes de la salade d'oranges:

### Pour 8 personnes

- ✓ 2kg d'oranges (ou plus si gourmands)
- ✓ Sucre
- ✓ Cannelle
- ✓ Rhum (de bonne qualité) et éventuellement un peu de Cointreau
- ✓ Un bonne dose de poudre de vanille
- ✓ Sucre de canne
- ✓ Etoiles de badiane



- 
- Eplucher à vif autant d'oranges (de bonne qualité) que nécessaire
  - lever les suprêmes (video : <https://www.youtube.com/watch?v=hV5ZQBAsjl8>)
  - faire bien attention à ne laisser aucune peau blanche
  - sucrer légèrement les oranges et laisser dégorger (1/2 heure au froid)
  - Préparer un mélange de poudre de vanille (en épicerie fine) de cannelle et de sucre de canne (dosage selon ton goût) (on peut aussi mettre un peu de miel d'oranger)
  - lorsque les oranges sont amères, je mets un peu de Cointreau (1cuillère à soupe) ça adoucit l'amertume.
  - Répartir sur les oranges cette préparation, et ajouter du rhum Une fois mélangé, ajouter des étoiles de badiane (anis étoilé), un peu de gingembre,
  - Laisser macérer le tout au frais jusqu'à servir et rectifier éventuellement le dosage de sucre et de rhum.

---

*Si on es fan, pour le décor (et la subtilité) ... quelques toutes petites touches de basilic, ou de menthe.*