

SALADE D’ORANGE À LA CRÈME DE CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour 4 portion(s)

Crème de Cassis Briottet	**2**
Oranges à dessert	**6 cl**
Feuilles de menthe ciselées	**2**

PRÉPARATION

1. Pour 4 personnes :
2. Préparez vos suprêmes d’orange.
3. Pour ce faire, commencez par peler à vif vos oranges. Ce sera plus facile avec un
4. couteau à dent. Essayez d’enlever l’écorce ainsi que la peau blanche en même temps.
5. Ensuite, prenez l'orange au creux de votre main et glissez gentiment la lame d’un
6. couteau (sans dent) juste à côté d'une membrane et jusqu'au centre du fruit. Vous venez
7. d’obtenir votre premier suprême.
8. Répétez ensuite l’opération pour toutes les oranges.
9. Placez vos suprêmes dans un saladier pouvant aller au réfrigérateur.
10. Ciselez les feuilles de menthe sur la préparation.
11. Placez la salade au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.
12. Au moment de servir, arrosez votre salade de crème de cassis ou faites-le directement dans
13. chaque assiette.
14. Dégustez !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.