Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

SALADE D'ORANGE À LA CRÈME DE CASSIS

Ingrédients - 4 Pers.

- Crème de Cassis Briottet - 2 cuillères à soupe
- Oranges à dessert - 6
- Feuilles de menthe ciselées - 2 cuillères à soupe

Préparation

Pour 4 personnes :

Préparez vos suprêmes d'orange.
Pour ce faire, commencez par peler à vif vos oranges. Ce sera plus facile avec un couteau à dent. Essayez d'enlever l'écorce ainsi que la peau blanche en même temps.

Ensuite, prenez l'orange au creux de votre main et glissez gentiment la lame d'un couteau (sans dent) juste à côté d'une membrane et jusqu'au centre du fruit. Vous venez d'obtenir votre premier suprême.

Répétez ensuite l'opération pour toutes les oranges.

Placez vos suprêmes dans un saladier pouvant aller au réfrigérateur.

Ciselez les feuilles de menthe sur la préparation.

Placez la salade au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

Au moment de servir, arrosez votre salade de crème de cassis ou faites-le directement dans chaque assiette.

Dégustez !

Découvrez notre recette de Salade d'orange à la crème de cassis. Envie d'une recette de dessert ultra facile et pleine de vitamines ?😊 Prenez des quartiers d'orange, quelques feuilles de menthe ciselées, de la crème de cassis et le tour est joué : une belle salade d'orange à la crème de cassis 🍊 On vous l'avait dit, rien de plus facile pour un dessert fruité et goûtu. 😉