

# SALADE ORANGES ET POMELOS, CANNELLE ET FLEUR D'ORANGER

RECETTE DE FLORENCE CAMALY

POUR 1 PERSONNE

## INGRÉDIENTS

1 pomelo rouge (ruby star)  
1 grosse orange de table (à déguster)  
1 pincée de cannelle  
½ cuillère à café de fleur d'oranger  
Cassonade



## DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Préparer le sirop. Porter à ébullition 50g de cassonade et 15 cl d'eau. Laisser bouillir 3 à 4 minutes et mettre à rafraîchir (ce sirop se conserve très bien quelques jours).

Peler l'orange et le pomelo à vif et lever les suprêmes. Garder les peaux et le cœur des fruits. Les presser dans la main pour en extraire le maximum de jus à conserver dans un autre saladier. Mettre le tout au frais.

De 5 minutes à 1 heure avant de servir, mettre dans un saladier à fond rond la cannelle, mouiller avec un peu de sirop, mélanger et ajouter la fleur d'oranger puis le jus des fruits. Bien mélanger de manière homogène. Verser cette préparation sur les fruits. Goûter afin de rectifier les saveurs en sucre.

Servir très frais.



NB : la cannelle et la fleur d'oranger doivent être subtilement dosées mais jamais dominantes.

*Château Climens*