

Salade d'agrumes aux épices

Préparation : 30 min / Cuisson : pas de cuisson

Coût de la recette : Bon marché

Niveau de difficulté : Facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 2 mandarines ou clémentines
- 1 càs de miel
- 1 càc de fleur d'oranger
- quelques anis étoilée et graines de cardamome
- 1 càc de cannelle



Préparation :

1. Peler à vif tous les agrumes et les couper en tranches plus ou moins épaisses.
2. Mélanger et verser l'eau de fleur d'oranger et le miel, puis les épices.
3. Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
4. Déguster frais