



## SALADE D'AGRUMES A L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

*Ingrédients : 2 oranges ; 1 pamplemousse, 2 mandarines ; 1c. à café d'eau de fleur d'oranger ; 1 citron jaune ou bergamote, 1 citron vert*

### Réalisation :

*Peler à vif orange, pamplemousse, mandarines. Tailler en quartier. Presser les citrons et mettre le jus sur les quartiers de fruit.*

*Râper les zestes du citron jaune, ajouter à la salade avec l'eau de fleur d'oranger. Mettre au frais au moins une heure.*

## ORANGES CONFITES OU ORANGETTES (ou autre agrume)

### Ingrédients :

*500 g de zestes d'orange*

*300g de sucre semoule*

*1 tr de citron*

*¼ cc cannelle*

*1 pincée de sel*



*Enlever en rubans le zeste d'orange sans entamer la chair, utiliser le couteau pour ôter le blanc et coupez en rubans*

*Blanchir le zeste dans l'eau bouillante 10 mn et égoutter. Répéter l'opération 2 fois*

*Ajouter 200 ml d'eau, le sucre, le citron, la cannelle et le sel. Laissez bouillir 20 mn*

*Mettre le zeste d'orange dans un boite alimentaire bien fermée et réserver dans le réfrigérateur*

*Une fois obtenues, plusieurs possibilités s'offrent à vous : soit les enrober de chocolat ou de sucre pour en faire des orangettes que l'on apprécie avec son café.*

*ou bien les laisser égoutter puis les mettre dans une boite au réfrigérateur. Ces oranges confites entreront dans la préparation de différents gâteaux*