Salade d’orange à la fleur d’oranger

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas vous, mais nous retrouvons tous les ans la saison des agrumes avec un certain bonheur. Comme nous avons réduit la consommation de produits non locaux/de saison, nous, nous avons volontairement passé à l’exceptionnel notre consommation de jus d’oranges (qui je rappelle n’est pas local et n’est de saison qu’entre Décembre et Avril). Ce choix fait que la saveur orange est devenue rare et un réel plaisir de la saison hivernale, un peu comme les tomates d’été. Un amusant effet de bord est que mes plus-si-petits gourmands commencent à adorer avoir une orange au goûter en hiver, comme quoi. ;)

Bref, en ce début janvier, les oranges sont toujours un excellent plan pour le dessert , dégustées tels quelles ou légèrement cuisinées. Il y a par exemple une recette issue de la cuisine marocaine que j’adore : une salade d’orange à la fleur d’oranger et cannelle. C’est ultra facile à réaliser, 5-10 minutes de préparation à peine et 3 ingrédients. Dans la version traditionnelle on ajoute du miel mais je trouve franchement qu’on peut s’en passer. Le tout est très frais, très (très) parfumé et franchement un régal.

Vu que cette recette de cette salade d’oranges est devenue classique chez nous, je me suis dit que vous apprécieriez peut-être de l’avoir sous la main sur le blog.. ou vous la remettre en mémoire. J’espère ne pas me tromper. Bonne journée !

- Salade d'oranges -
à la fleur d'oranger
© Au Fil du Thym

Recette : Salade orange fleur d’oranger

Saison de la recette : Décembre à fin Mars

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 oranges
- 3 cuillerées à soupe de fleur d’orangée
- 1 (bonne) pincée de cannelle

Réalisation

- Retirez la peau des oranges et un maximum de ziste.
- Au dessus d’un saladier afin de récupérer le jus, levez les suprêmes d’orange et mettez les dans le saladier.
- Mélangez avec la fleur d’oranger et la cannelle.
- Réservez au frais dans une boite hermétique jusqu’au service. .

Servez cette salade d’oranges fraîche

Astuces :

- *A l'avance :* Dégustez dans les 48h au max après préparation, il est mieux de ne pas trop faire attendre les fruits (vitamines et toussa..).
- *Variante* : Vous pouvez varier en ajoutant des quartiers de clémentine
- *Du croquant* : si vous souhaitez apporter un peu de croquant dans la salade, ajoutez des amandes effilées ou cerneaux de noix concassées.