

SALADE D'AGRUMES AU GRAND-MARNIER

Décembre 2005 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 6 oranges non traitées (Bio)
- ★ 2 clémentines
- ★ 2 oranges sanguines
- ★ 1 pamplemousse rose
- ★ 1 citron vert
- ★ 8 kumquats
- ★ 2 cuillères à soupe de Grand Marnier
- ★ 100 g de sucre roux en poudre
- ★ 50 g de sucre en poudre (zestes)
- ★ 2 brins de menthe fraîche

Ustensiles : Bol, Saladier, Casserole

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,60 € (soit 1,65 € par personne)



Recette :

Au fur et à mesure que les fruits sont préparés, les déposer dans un saladier.

Brosser 2 oranges sous l'eau courante, les essuyer, prélever les zestes et extraire le jus dans un bol. Préparer des **zestes d'oranges confits**. Brosser les kumquats sous l'eau fraîche et les essuyer. Peler les 4 oranges restantes à vif, et les couper en rondelles; faire de même avec les oranges sanguines. Peler le pamplemousse, séparer les segments et ôter les cloisons membraneuses. Peler les clémentines, séparer les segments et éliminer les fils blancs. Bien mélanger les fruits, saupoudrer de sucre, arroser avec le jus d'orange et le Grand Marnier. Décorer avec le citron vert, les zestes d'orange confits et des sommités de menthe. Mettre au réfrigérateur pour au moins 1 heure. Servir très frais avec des crêpes dentelles bretonnes.

📌 Originaire de Chine, de couleur jaune orangée, le **kumquat** est le plus petit fruit de la famille des agrumes. De forme ronde ou ovoïde, sa fine écorce comestible abrite une chair acidulée et amère avec de gros pépins. Importés le plus souvent d'Israël ou des États-Unis, il faut les choisir mûrs - ils sont alors moins acides - souples sous les doigts, avec une peau brillante et sans taches. Ils se conservent jusqu'à trois semaines au réfrigérateur. C'est un fruit assez cher.

Boisson :

Une Blanquette de Limoux, Méthode ancestrale servie à 6-8 °C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.