

Salade d'agrumes au miel

Source : « recettes à petits prix », éditions mango, auteur Marie-laure Tombini



20 mn



2 mn



°C sans



30 mn
minimum



4 coupelles

- 2 pamplemousses roses
- 2 pamplemousses blancs
- 3 oranges
- 4 cuillères à soupe de miel
- Facultatif : 1 jus de citron



1 Pelez les pamplemousses et les oranges à vif, puis prélevez les suprêmes ; placez-les dans un saladier.

2 Dans une casserole, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'eau (ou le jus de citron) et le miel pendant 2 minutes à feu moyen ; versez sur les agrumes.

3 Mélangez bien et réservez au frais pendant 30 minutes minimum.

4 Disposez les agrumes en rosace sur des petites assiettes individuelles. Servez frais.