

# Salade d'oranges au Cointreau

4 personnes



5 oranges mûres  
5 cs de Cointreau  
2 cs de sucre  
1 cs d'eau de fleurs d'oranger (facultatif)  
J'y ajoute un peu de gingembre en poudre

Peler à vif les oranges.

Selon le goût et si les oranges sont bio, en prélever une partie du zest

Prendre soin d'enlever toutes les peaux blanches.

Récupérer les quartiers et le jus perdu pendant la manipulation

Porter 1 minute à ébullition le Cointreau

Dans une petite casserole, dissoudre le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau  
Laisser blondir à feu moyen 2 à 3 minutes

Verser le Cointreau et poursuivre 1 minute la cuisson

Arroser les quartiers d'orange de caramel au Cointreau et d'eau de fleur d'oranger.  
Laisser infuser au moins  $\frac{1}{4}$  d'heure avant de déguster