



Diététicienne nutritionniste

Cryolipolyse

06 95 99 49 56

[Www.blandine-dieteticienne-grenoble.com](http://www.blandine-dieteticienne-grenoble.com)

Salade d'orange à la marocaine

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Ingrédients (pour 6 personne) :

- 8 oranges à jus*
- 50 g de sucre glace*
- 2 càs de fleur d'oranger*
- 3 càs de pistaches non salées*
- 1 càc de cannelle moulue*
- feuilles de menthe*

Préparation de la recette :

Peler 6 oranges à vif et les détailler en rondelles assez fines, très régulières et les disposer dans un plat creux.

Presser le jus des deux oranges restantes.

Dans une petite casserole à fond épais, porter le jus d'orange et le sucre glace à ébullition.

Hors du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger et laisser refroidir.

Verser le jus d'orange sur les rondelles d'oranges disposées dans un plat et déposer quelques feuilles de menthe.

Filmer le plat, et le laisser au frais, au moins une à deux heures minimum.

Pendant ce temps, hacher grossièrement les pistaches et les torréfier dans une poêle, à sec (sans ajout de matière grasse).

Au moment de servir, ajouter les pistaches.