

Salade d'agrumes aux pistils de safran et à la fève Tonka

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Ingrédients pour 4 personnes

5 oranges

2 à 3 pamplemousses

2 c à c de miel liquide

1 à 3 c à soupe de sucre de canne au safran (recette ci-dessous)

½ fève Tonka

1 peu de menthe fraîche pour la déco (facultatif)

0,1g de pistils de safran « [Les safranières d'Arausio 84100 Orange](#) »

Préparation

La veille, faire infuser le safran dans le jus d'une orange avec les 2 c à c de miel, couvrir, mettre au frais

Le lendemain, éplucher puis peler à vif les oranges restantes et les pamplemousses au dessus d'un saladier pour recueillir leur jus

Mettre les agrumes dans leur jus, ajouter l'infusion de safran le sucre de canne safrané (1 à 3 c à s suivant les goûts et l'acidité de vos fruits) et la ½ graine de fève Tonka peau enlevée puis réduite en poudre au mortier c'est ce que j'ai trouvé de plus simple, à la râpe c'est plus compliqué on y laisse souvent le bout de ses doigts

Remettre au frais à couvert

Servir dans des coupes, décorer d'un peu de menthe.

Sirop de Safran à préparer au moins 1 semaine avant

75 cl de sucre de canne

0,4 g de Safran

Faire macérer 0,4 g de Safran dans 75 cl de sucre de canne que l'on utilisera pour la confection d'entremets et autres desserts.