

## SALADE D'ORANGES SANGUINES A LA CANNELLE

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| FACILE               | Coût faible |
| Préparation : 10 min |             |
| Pour 4 personnes     | 1 saladier  |

### Ingrédients :

- 4 oranges sanguines
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/4 citron
- 1/4 cuillère à café de gingembre en poudre

### Préparation :

- 1 - Peler les oranges à vif, découper les suprêmes et les mettre dans un saladier
- 2 - Mélanger la fleur d'oranger et le jus de citron et ajouter aux agrumes
- 3 - Saupoudrer avec le sucre, le gingembre et la cannelle
- 4 - Laisser au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir