

## SALADE PASTÈQUE ABRICOTS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

FACILE	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 5 minutes
4 personnes	1 casserole, 1saladier

### **Ingrédients :**

500 gr de pastèque  
500 gr d'abricots  
5 oranges  
120 gr d'amandes effilées  
40 gr de sucre en poudre  
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 anis étoilé  
10 cl d'eau

### **Préparation :**

- 1 - Presser le jus d'une orange. Le mettre dans une casserole avec l'eau, le sucre, la cannelle et l'anis. Porter à ébullition. Laisser refroidir ce sirop hors du feu.
- 2 - Peler 4 oranges à vif et couper la chair en quartiers. Retirer l'écorce de la pastèque et les graines et couper la chair en dés. Laver et dénoyauter les abricots et les couper en quartiers.
- 3 - Mélanger tous les fruits dans un saladier. Ajouter les amandes.
- 4 - Retirez l'anis du sirop. Verser sur les fruits et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.