

En accompagnement du vin du Domaine Dubourdieu, Cuvée Drapeaux de Floridène, 2009, Graves

**DESSERT :**

**« SALADES D'ORANGES SANGUINES ET PAMPLEMOUSSES »**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

2 belles oranges sanguines (type Moro, notre préféré)  
1 pamplemousse rose  
Sucre de canne roux  
Cannelle en poudre  
Eau de fleur d'oranger



Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de repos : une heure  
Difficulté :



**Préparation :**

1. Pelez les oranges sanguines et le pamplemousse avec un couteau bien aiguisé.
2. Prenez soin d'ôter toutes les peaux blanches qui adhèreraient encore à la pulpe, elles gardent le goût d'amertume.
3. Taillez les oranges et le pamplemousse en rondelles et disposez-les à plat sur une grande assiette.
4. Saupoudrez de sucre de canne.
5. Arrosez de deux bouchons d'eau de fleur d'oranger et parsemez d'un peu de cannelle.
6. Réservez ensuite une heure au réfrigérateur pour que les fruits exudent un peu de jus qui se mélangera aux autres arômes.

*Astuce : Ne mettez pas trop d'arômes de fleur d'oranger, cela pourrait gâcher ceux de votre vin blanc, juste quelques gouttes seront délicieuses. L'orange sanguine « Moro », douce et légèrement violette, donnera du peps à votre salade !*

