Salade d'orange à l'huile d'olive et cannelle

Un dessert méditerranéen simple et surprenant, où l'orange rencontre la chaleur de la cannelle et la douceur de l'huile d'olive.

Ingrédients :

3 oranges juteuses
Cannelle en poudre
Sucre de canne
Huile d'olive

Préparation :

1. Pelez les oranges à vif et coupez-les en rondelles fines.
2. Disposez joliment les tranches dans des assiettes à dessert.
3. Saupoudrez de cannelle, ajoutez une pincée de sucre de canne.
4. Terminez par un filet d'huile d'olive juste avant de servir.

Astuces du chef :

- Ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche pour une touche rafraîchissante.
- Un soupçon de fleur d'oranger apportera un parfum oriental.

Calories	Pour	Préparation	Cuisson	Difficulté	Allergènes
—	—	—	—	—	—
~120 kcal/portion	4 personnes	10 min	0 min	Très facile	Aucun