

MANDARINES AU MIEL

Mandarines au miel

1,2 dl de jus d'orange

1 cs de miel

*75 g de beurre***

2 cs de Grand Marnier

2 mandarines

Préparation

Laisser réduire de moitié le jus d'orange et le miel et fouetter ce mélange avec le beurre. Détailler les mandarines épluchées en quartiers, les faire chauffer dans le Grand Marnier et les mélanger à la crème.