

Salade d'Oranges

Comptez 6 oranges pour 4 convives. Mais avant de les peler, lavez avec soin 2 de vos oranges et prélevez-en le zeste en une couche très mince; taillez-le en fine julienne, faites-la cuire dans très peu d'eau que vous relèverez de 2 petits verres de l'alcool de votre choix: cognac, Grand-Marnier, Cointreau ou autre. Sucrez généreusement et arrosez de cet apprêt la salade d'oranges qui doit être servie fraîche mais non glacée.