

Recette de salade d'oranges aux kumquats épicés

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 7 oranges
- ½ gousse de vanille
- 4 graines de cardamone verte
- 80 gr de sucre roux
- 1 citron
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 8 kumquats à peau lisse (sortes
de mini oranges)



Préparation : 20min

Fendez en quatre les graines de cardamone. Fendez la demi gousse de vanille en deux. Prélevez les zestes d'une orange et du citron, puis pressez-en le jus. Versez 15 cl d'eau dans une casserole, ajoutez la demi gousse de vanille, les clous de girofle, la cardamone et la cannelle. Portez à ébullition.

Lavez et séchez les kumquats. Coupez-les en rondelles, ôtez les plus gros pépins, et mettez les rondelles dans le sirop. Laissez mijoter 15 minutes. Retirez du feu. Couvrez la casserole. Laissez infuser jusqu'à refroidissement complet du sirop aux épices.

Pelez les oranges à vif en prélevant ensemble l'écorce et la peau blanche. Détachez les quartiers entre les membranes blanches. Mettez-les dans une coupelle avec le jus qui s'est écoulé. Ajoutez le sirop avec les kumquats refroidis. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Variante

Remplacez les oranges par des poires. Pelez-les en les laissant entières avec la queue et arrosez-les aussitôt de jus de citron. Faites-les cuire au moins 20 minutes, selon leur grosseur, avec les rondelles de kumquat dans