

SALADE D'AGRUMES, JUS RÉDUIT AUX ÉPICES

 Nombre de personnes : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pamplemousses roses
- 4 mandarines
- 2 oranges
- 2 oranges sanguines
- un peu de sucre rapadura éventuellement
- 1 bâton de cannelle
- ½ gousse de vanille
- 1 badiane
- ½ cuillère à café de gingembre

Pour le jus aux épices

- le jus des agrumes complété à 50 cl

PRÉPARATION

1. Peler les agrumes à vif. Pour cela, couper les deux extrémités jusqu'à la pulpe de manière à ce qu'elles se tiennent bien stable ensuite, une fois posées à la verticale sur la planche.
2. Les peler en arc de cercle, en faisant glisser un couteau à lame fine et longue, tout autour de du fruit en partant du sommet. Le but est d'enlever complètement la peau blanche et de laisser apparaître la chair des agrumes.
3. Une fois cette opération terminée, on peut lever les suprêmes. En tenant le fruit dans le creux de sa main gauche, on fait glisser la lame du couteau le long de la membrane d'un quartier, jusqu'au cœur puis on recommence le long de l'autre membrane pour détacher complètement le quartier.
4. Procéder ainsi sur la totalité du fruit. Presser ensuite les membranes restantes au dessus d'un saladier pour récupérer tout le jus.
5. Égoutter les suprêmes et placer la totalité du jus dans une casserole.
6. Compléter éventuellement avec du jus d'orange ou de pamplemousse.
7. Ajouter les épices et le sucre. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser réduire à feu doux. Quand le jus a pris une consistance épaisse, retirer du feu et laisser refroidir avant de l'ajouter aux suprêmes d'agrumes.