

Salade d'oranges à la cannelle

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédients

- 5 dl d'eau
- 150 g de sucre
- 12 étoiles de badiane
- 4 pincées de cannelle
- 2,5 kg d'oranges

Faites bouillir l'eau et le sucre avec la badiane et la cannelle, environ 5 minutes. Recouvrez la casserole de sirop d'un papier film et laissez infuser pendant environ 20 minutes.

Pelez à vif les oranges et coupez des tranches de 5 millimètres d'épaisseur.

Passez au chinois le sirop et ajoutez les oranges en morceaux.

Dressage

Posez la salade d'oranges dans un grand récipient en apportant du volume.

Recette tirée de *Ma cuisine marocaine* de Christophe Leroy, édition Flammarion