

Salade de pruneaux et oranges au sirop épicié



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes + macération (10 minutes)

Cuisson : 15 minutes

- 400 g de pruneaux
- 3 oranges non traitées
- 80 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille

Récupérez le zeste d'une orange avec un couteau économe. Pressez son jus et complétez avec de l'eau pour obtenir une quantité de 25 cl. *J'ai obtenu 10 cl de jus d'orange et j'ai rajouté 15 cl d'eau.*

Versez ce jus dans une casserole. Ajoutez le sucre, le bâton de cannelle, la demi gousse de vanille coupée en deux et égrenée et le zeste d'orange.

Faites cuire le sirop pendant 10 minutes à couvert.

Pendant ce temps, pelez les oranges à vif. Coupez-les en tranches puis en morceaux.

Ajoutez les pruneaux dans le sirop et laissez macérer pendant 10 minutes. Égouttez-les en conservant le sirop.

Répartissez les pruneaux et les morceaux d'orange dans des verres ou autres en les alternant.

Versez le sirop dans les verres.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.