

Salade d'agrumes au gingembre confit

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

attente : 1h ou une nuit, cuisson : 2 min, préparation : 20 min, très facile



Il vous faut pour 4 personnes

- 4 oranges dont 1 non traitée
- 1 pamplemousse rose
- 1 citron non traité
- 50 g de gingembre confit
- 2 càs de cassonade

Prélever la moitié du zeste de l'orange non traitée, et le zeste du citron à l'aide d'un rasoir à légumes (prélever de larges bandes, mais sans la partie blanche). Les blanchir pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter, laisser refroidir, puis les tailler en fins bâtonnets.

Couper le gingembre confit en fins bâtonnets.

Dans un saladier, mettre le gingembre et les zestes confits détaillés. Presser le jus d'une orange et celui du citron, les filtrer et les ajouter.

Peler le pamplemousse et les oranges restantes à vif. Récupérer le jus et l'ajouter. Les couper en fines rondelles, puis chaque rondelle en quatre. Les ajouter dans la saladier, ainsi que la cassonade et mélanger délicatement.

Filmer et réserver au frais 1 h avant de servir, ou mieux toute une nuit.