

Cítrics, Mel i fruits secs



Ingrédients pour 4 personnes:

- 3 Oranges.
- 2 Pomélos.
- 3 cuil à soupe de Miel d'Oranger.
- 3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 5 grains de fleur de Sel.
- 100 g de fruits secs non salés : (amandes, noix, noix de cajou, pistaches).

Préparation:

- Peler 3 oranges et 2 pomélos à vif.
- Découper les pomélos en rondelles et les oranges en suprêmes.
- Mélanger 3 cuillerées à soupe de miel avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- Répartir les agrumes dans quatre coupelles.
- Verser sur le dessus le miel à l'huile d'olive, 5 ou 6 grains de fleur de sel par assiette
- Parsemer de 100 g de fruits secs (amandes, noix, noix de cajou, pistaches) non salés et concassés.