

Sopa de Naranja con Porto



Ingrédients pour 4 personnes:

5 Oranges BIO.
15 cl de Porto blanc.
Quelques branches de menthe.

Préparation:

- Laver une orange et prélever de fin zestes à l'aide d'un cannelier zesteur.
- Les faire blanchir 1 minute dans l'eau bouillante.
- Presser le jus de 4 oranges.
- Verser le jus dans une casserole et ajouter le porto et les zestes d'orange.
- Porter à ébullition et laisser cuire à petit bouillon pendant 5 minutes.
- Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
- Peler à vif l'orange restante et détailler les suprêmes.
- Disposer 3/4 suprêmes dans un coupe à glace.
- Arroser avec la soupe d'orange froide.
- Servir bien froid décoré avec 1 ou deux pointes de menthe.

Conseil:

- Servir des oranges BIO cueillies à maturité, vous ne serez pas obligés d'ajouter du sucre car leur équilibre de maturation ne le nécessite pas.
- Accompagner avec des gâteaux fondant à l'orange