

Clementines rostides amb caramel de Taronja.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 Clémentines.
- 100 gr de Sucre roux en poudre.
- 50 gr de Beurre.
- 1 verre de jus d'Orange.
- 2 cuil à soupe de liqueur (type Grand-Marnier).

Préparation:

- Éplucher les clémentines en faisant le maximum pour ne pas les rompre. (Si elles ont des feuilles, les garder pour la présentation)
- Dans une poêle faire fondre le beurre à feu moyen et y ajouter les clémentines.
- Les saupoudrer avec le sucre en poudre.
- Faire rôtir et dorer les clémentines en les retournant de tous côtés.
- FACULTATIF: Si vous avez une liqueur (grand-marnier, cointreau, triple sec, etc.) c'est le moment d'en ajouter 2 cuillères à soupe, de laisser chauffer et flamber)
- Ajouter le jus d'orange d'un coup, bien mélanger tous les sucs de cuisson.
- Sortir délicatement les clémentines et les disposer sur les assiettes.
- Laisser réduire le jus d'orange jusqu'à obtenir un sirop.
- Recouvrir les clémentines avec ce sirop et servir chaud.