

Salade d'agrumes à l'estragon



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 0m

Quartiers d'oranges et de pamplemousses roses arrosés d'un sirop de sucre de canne infusé à l'estragon frais et d'un filet de citron vert.

France

INGRÉDIENTS

☐ estragon frais	20 g	☐ pamplemousses roses	3
☐ sirop de sucre de canne	150 ml	☐ citron vert	1/2
☐ oranges	6		

PRÉPARATION

— Sirop à l'estragon —

1. Laver et sécher l'*estragon frais*. Réserver environ 5 g que vous cisèlerez.
2. Dans une *casserole*, faire chauffer doucement le *sirop de sucre de canne*. Lorsqu'il est sur le point de bouillir (sans bouillir !), retirer du feu et ajouter les brins d'estragon restants. Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
3. Filtrer le sirop pour retirer les brins d'estragon.

— Agrumes —

4. Peler les *oranges* et les *pamplemousses roses* à vif et les détailler en quartiers.
5. Arroser avec le jus du *citron vert*. Ajouter l'estragon ciselé réservé.
6. Verser le sirop filtré sur la salade d'agrumes. Laisser macérer au frais quelques heures avant de servir.

Variante : utiliser seulement des pamplemousses, ou remplacer les agrumes par des fraises. L'estragon parfume beaucoup — ne pas en abuser !