

l'épicerie de bruno

Carpaccio d'agrumes à l'anis étoilé

Marché pour 4 personnes

2 oranges, 4 clémentines, 1 pamplemousse, 1 citron jaune, 1 citron vert, 25cl de vin blanc doux (sauternes, Montbasillac ...)

A l'épicerie de bruno

4 étoiles d'anis étoilé (ou badiane), 50g de sucre de palme ou Muscovado (ou d'un sucre brun non raffiné), 1 bâton de cannelle de Ceylan

La Recette

Zester une orange.

Porter le vin à ébullition, avec la badiane, la cannelle et les zestes d'orange.

Laisser refroidir.

Peler à vif tous les fruits, puis les tailler en tranches régulières.

Disposer les fruits dans un plat, saupoudrer de sucre roux, et arroser de vin épicé.

Mettre au réfrigérateur 24heures avant de servir.