

l'épicerie de bruno

Soupe de mandarines aux épices

Marché pour 6 personnes

12 mandarines fermes, 200g de sucre
Facultatif : 1 verre de vodka

A l'épicerie de bruno

1 sachet d'épices pour salade de fruits

Ou

5 gousses de cardamome, 1 gousse de vanille, 2 étoiles de
badiane, 1 chaton de poivre long

Facultatif : 1 pincée de safran en filaments

La Recette

Peler les mandarines à moitié à vif dans le sens de la hauteur (une moitié servira de support)

Dans une casserole, verser le sucre, les épices, ajouter les mandarines, et couvrir d'eau.

Faire chauffer pour obtenir un bouillon, puis réduire la température, et faire cuire 30 minutes à feu doux.

Retirer les mandarines, les égoutter, et faire légèrement revenir le sirop.

Laisser tiédir, ajouter (facultatif) un verre de vodka.

Verser sur les mandarines, dressées sur un plat.

Mettre au frais quelques heures avant de servir.

Plus les mandarines sont fraîches, meilleur c'est.

Ce dessert facile est bien digeste après un plat un peu lourd !