



AGRUMES AU MIEL

Pour 5 personnes :

1 pamplemousse rose – 1 rouge – 4 oranges – 7cl d'eau – 80g sucre – 4 càs de miel d'acacia – quelques feuilles de menthe –

Peler à vif les agrumes puis détacher les segments (tranches) des membranes qui les entourent. Egoutter les segments dans une passoire et disposer dans un saladier.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.

Retirer le sirop du feu, ajouter le miel et le verser encore chaud sur les quartiers d'agrumes.

Laisser refroidir. Entreposer au réfrigérateur.

Présenter les agrumes dans des verrines. Décorer de feuilles de menthe.

* peut être préparée la veille.