

Orange à l'Orange

Sur la base de la recette de l'Orange à l'Orientale de Frédy Girardet

Pour 4 personnes

6 belles oranges si possible sanguines

100 gr. sucre

2 cs Grenadine

0,3 dl. Grand Marnier ou Cognac à l'orange

0,3 dl. Campari



Recette

1. Tirer finement les zestes de 2 oranges en faisant attention de retirer toutes les parties blanches et utiliser que les beaux et fins zestes
2. Blanchir les zestes 2 minutes dans de l'eau bouillante et rincer à l'eau froide
3. Peler toutes les oranges à vif sans laisser aucune partie blanche
4. Débiter les quartiers sans les peaux en tenant bien l'orange dans la paume de la main et en passant le couteau de chaque côté de chaque peau. Faire ceci sur une passoire sur un bol pour garder le jus
5. Presser toutes les peaux des oranges pour retirer le plus de jus
6. Dans une casserole à fond plat, chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il devienne transparent, mouiller avec le jus d'orange et laisser cuire gentiment pour obtenir un sirop
7. A faux très doux, incorporer les zestes dans le sirop, le Grand-Marnier, la Grenadine et les quartiers d'orange. Retirer l'écume au fur et à mesure. Laisser cuire 5 minutes, laisser refroidir et ajouter le Campari



Service

- Disposez les quartiers en étoile et nappez de sirop et zestes

Bon appétit !