



Le Safran du Ventoux en Provence
Marie et François Pillet
Producteurs

Les Recettes de Marie

Salade d'oranges au safran

8 oranges
le jus de 2 oranges
40g de sucre roux
3c à s de miel d'oranger ou de citronnier
30 filaments de safran

faire infuser le safran dans le jus d'orange
pelez les oranges et taillez-les en tranches de 5 mm d'épaisseur,
retirez les pépins et les parties blanches.

Disposez les tranches d'orange dans un grand plat
en les faisant chevaucher, de façon à recouvrir le plat

mélanger le miel au jus d'orange à l'infusion de safran
saupoudrez les oranges de sucre, ajoutez le jus.
couvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur.

avant de servir, ajoutez de l'aneth au centre de la salade.