 **Salade d'oranges de Paul Bocuse**

[Une image contenant dessert, nourriture, pâtisserie, produits de boulangerie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/12/gateau-moelleux-a-lorange-12-12-2008-144-copie-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 6** [**oranges**](http://recettes.de/orange)  **- 50 g d'eau  
- 100 g de sucre  
- 4 càs de sirop de grenadine**

Prélevez le zeste d'une orange, en faisant de petites lanières très fines et sans prélever la peau blanche.  
Faire bouillir dans une petite casserole l'eau, le sucre et la grenadine. Ajouter les zestes d'orange et laisser les confire pendant environ 15 min. Le sirop doit épaissir mais non caraméliser.  
Pendant ce temps, peler les 6 oranges à vif et détacher les quartiers sans les membranes.  
Les poser dans un plat creux avec le jus qui s'écoule.  
Verser le sirop et les zestes sur la salade d'oranges et garder au frais jusqu'au moment du service.