

## Salade d'oranges et d'oignons

Préparation : 15 mn, pas de cuisson, réfrigération : 2 h.

Pour 4 personnes.

4 oranges douces, 2 oignons rouges, 2 c à soupe de pignons de pin, 1 c à soupe de miel liquide, 6 c à soupe de jus de citron, 2 c à soupe d'huile.

Peler les oranges à vif en enlevant l'écorce et la partie duveteuse qui se trouve en-dessous, sans craindre de mordre dans la chair. Puis les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Oter les pépins et disposer les rondelles dans un plat creux, ou dans des coupelles individuelles.

Peler et couper les oignons en fines rondelles. Détacher les anneaux. Les répartir sur les oranges.

Dans un bol, fouetter le jus de citron avec le miel liquide et l'huile. Verser la sauce sur les fruits. Couvrir le plat, ou les coupelles, d'un papier étirable et l'entreposer au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

Pour servir, faire griller les pignons à sec dans une poêle. Les laisser refroidir et les éparpiller sur la salade très fraîche.

Les pignons peuvent être remplacés par des pistaches ou des graines de sésame grillées.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.