Salade de clémentines

Ingrédients pour 4 personnes

- 10 clémentines
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 1 dose de filaments de safran
- 150ml d'eau
- 80g de sucre

Préparation

1. Pressez le jus de 4 clémentines. Prélevez quelques zestes de clémentines.
2. Pelez les clémentines restantes et séparez les quartiers. Réalisez un sirop en mélangeant dans une casserole du jus de clémentine, de l'eau et du sucre.
3. Portez quelques minutes à ébullition. Diminuez le feu et ajoutez le bâton de cannelle, le clou de girofle, les filaments de safran. Laissez réduire.
4. Ajoutez les quartiers de clémentine dans la casserole et laissez encore cuire quelques minutes.
5. Répartissez la préparation dans 4 coupes et faites refroidir au frigo.