Des oranges, de l'eau de fleur d'oranger, de la badiane… :

(recette pour 4 personnes)

-4 oranges d'une grande qualité, 250 grs de sucre, 50 gr de badiane (anis étoilé), quelques cuillerées d'eau de fleur d'oranger, 1 bouquet de menthe.

Peler à vif les oranges (retirer la peau à l'aide d'un couteau).

Les tailler en rondelles de 5mn d'épaisseur et les réserver dans un saladier en verre ou en inox.

Porter le sucre à ébullition avec un verre d'eau, une fois que le sucre se transforme en caramel très blond le verser sur les oranges auxquelles on aura préalablement ajouté la fleur d'oranger et la badiane.

Laisser quelques heures au réfrigérateur en remuant de temps à autre.

Servir en assiette creuse et décorer avec quelques feuilles de menthe.