

# CARPACCIO D'ORANGE

## DESSERT



### INGRÉDIENTS

- 3 Oranges
- 3 cuillères à dessert de Sucre
- 15 Petits amarettis (Réf: 750)
- 3 CàS d'Huile d'olive à l'orange (Réf: 171)



5 personnes



5 min



0,8€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Éplucher les oranges. Bien retirer la petite peau blanche en grattant avec un couteau.
2. Les couper en tranches assez fines.
3. Rajouter le sucre
4. Rajouter l'huile à l'orange.
5. Garder au réfrigérateur pour servir frais.
6. Avant de servir rajouter les petits amarettis broyés.