

SALADE D'AGRUMES AU MIEL

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 gros pamplemousse rose
- 1 orange
- 2 kiwis
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger

Préparation:

Peler à vif le pamplemousse et l'orange. Les couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur, puis en morceaux. Peler et couper les deux kiwis. Mélanger et verser l'eau de fleur d'oranger et le miel.

Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.

Déguster frais.