

MA RECETTE FRUIT DU MOIS

Les agrumes



SOUPE D'AGRUMES



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



SOUPE D'AGRUMES



DIFFICULTÉ



—



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
20 MIN

Ingédients : 5 pamplemousses, 5 oranges, 2 citrons, 50 g de sucre roux (vrac), 100 g de miel, 1 cs de fleur d'oranger

- 1** Presser les oranges, les citrons et le sucre puis verser le jus dans une casserole.
- 2** Porter à ébullition.
- 3** Retirer du feu et ajouter le miel et la fleur d'oranger.
- 4** Peler à vif les pamplemousses et détacher les quartiers en passant un couteau entre les membranes. Mettre les quartiers dans un saladier et napper de sirop chaud.
- 5** Mélanger délicatement et laisser refroidir. Réserver au frais.
- 6** Servir accompagné d'une boule de glace.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 11/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent