

SALADE D'AGRUMES AUX OLIVES

POUR 2 PERSONNES

- 1 petit oignon rouge.
- 2 belles oranges.
- 6 olives noires dénoyautées.
- Huile d'olive.
- Cumin en poudre.
- 1 cc de pignons.



Émincer finement l'oignon en rondelles, et couper également les olives en fines tranches.

Peler les oranges à vif et les couper en tranches en prenant soin de récupérer le jus.

Mettre les oranges dans un plat creux et décorer avec les oignons et les olives.

Préparer la sauce avec le jus des oranges, l'huile d'olive, le cumin, du sel et du poivre. Verser sur les oranges et parsemer de pignons.