



Salade d'oranges sanguines à l'huile d'olive du Château de Berne
Une recette d'Eric Raynal, chef Pâtissier des trois restaurants du
Château de Berne

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 7 oranges sanguines
- 2 cuillères à café d'huile d'olive du Château de Berne
- 30 g de cassonade
- 20 g de beurre
- 20 g de noix de coco en poudre
- 20 g de farine
- Glace à la vanille

1. Peler 4 oranges sanguines et les couper en quartier.
2. Faire réduire le jus de 3 oranges sanguines avec une cuillère à café de cassonade. Une fois celui-ci réduit, y ajouter l'huile d'olive.
3. Dans un même temps, préparer le sablé en mélangeant à la main la cassonade, le beurre, la poudre de noix de coco et la farine. Laisser de gros morceaux pour le croustillant et enfourner 15 minutes à 145 degrés.

Dressage

1. Mettre les suprêmes d'oranges sanguines dans une assiette et y ajouter le sablé. Verser le jus de façon généreuse.
2. Pour plus de gourmandise, mettre une quenelle de glace à la vanille.
3. Il ne reste plus qu'à déguster.

[Château de Berne](#)

Chemin des Imberts

83780 Flayosc