

# Sauce à l'orange<sup>301</sup>



3 oranges  
25 g de miel  
5 cl de vinaigre  
50 g de sucre  
Sel  
Poivre de Sichuan

Tailler des zestes d'une orange, presse les pour récupérer le jus.

Blanchir les zestes à l'eau bouillante, trois fois de suite. Faire caraméliser le sucre et le miel, déglace au vinaigre et au jus d'orange et laisse réduire, incorpore les zestes à cette sauce.