**VINAIGRETTE D'ORANGE**

*Ingrédients : 1 orange, huile d'olive extra vierge, une pincée de sel, une pincée de poivre (fraîchement moulu).*  
Pressez l'orange et mélangez le jus dans un bol avec le zeste râpé, préalablement blanchi dans un peu d'eau pendant une minute. Ajoutez l'huile, le sel et le poivre et c'est prêt !

-------------------------

**SALADE D'ORANGES SANGUINES**

*Ingrédients : 6 oranges sanguines, deux petits oignons, huile d'olive extra vierge, sel et piment selon le goût.*Épluchez les oranges et coupez-les en morceaux, ajoutez les oignons de printemps coupés en rondelles. Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du sel et du piment.  
  
À Cette base, déjà excellente en soi, on peu ajouter de la laitue, du fenouil et, si vous aimez les contrastes, des filets de harengs fumés hachés. Nous vous laissons le soin de trouver d'autres idées :-)