



ASTUCES

PRÉPARER DES SUPRÊMES D'ORANGE

Les suprêmes d'oranges (ou d'autres agrumes) donneront une touche d'élégance et de fraîcheur à vos plats. Il faut l'avouer, ça vaut le coup d'oeil!

1. Trancher le dessus et le dessous de l'orange.
2. Faire glisser le couteau tout le long de la chair pour retirer le zeste.
3. Tailler chaque suprême en détaillant chaque quartier.
4. Si désiré, presser le reste de l'agrumes pour en extraire le jus.