

Terrine d'agrumes et sa sauce à l'orange

SOURCE : livre de recette « les Terrines de Sophie », édition Minerva, auteur Sophie Dudemaine



35mn



sans



sans

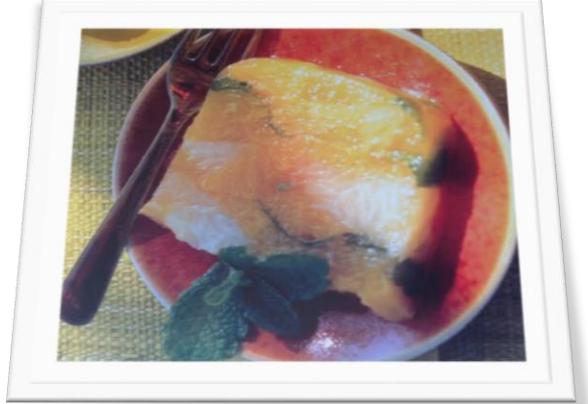


3h mini



6 à 8

- 2 pomelos roses
- 2 pamplemousses blancs
- 5 grosses oranges
- 5 citrons verts
- 5 à 6 feuilles de gélatine (10g)
- 100g de sucre de canne roux
- *En option : feuilles de menthes ciselées*



- 1** Mettez les feuilles de gélatines à tremper dans un bol d'eau froide ;
- 2** Pelez les agrumes à vif puis détachez les quartiers en récupérant le jus ;
- 3** Dans une casserole, portez ce jus à ébullition avec le sucre ; hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez ;
- 4** Répartissez les agrumes dans un moule à cake ou une terrine de 26 centimètres ;
- 5** Versez le jus chaud par dessus ;
- 6** laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant au moins «3 heures.

Cette terrine se déguste froide, accompagnée d'une **sauce tiède à l'orange** (1 orange, 5 jus d'orange, 70g de sucre et 2 cuillères à soupe de Maïzena : chauffer les jus + sucre + maïzena, portez à ébullition en mélangeant constamment au fouet ; baissez le feu et poursuivez la cuisson 2 minutes ; laissez refroidir ; pelez l'orange vif et coupez-la en quartiers ; ajoutez-les dans la sauce).