



## Terrine d'agrumes, sauce chocolat à la girofle

pour 8 pers.

<p>pour la terrine d'agrumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 pamplemousses</li> <li>▶ 12 oranges</li> <li>▶ 3 cuillères à soupe de sirop de grenadine</li> <li>▶ 6 feuilles de gélatine</li> <li>▶ 50g de sucre en poudre</li> </ul> <p>pour la sauce au chocolat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 25g de cacao en poudre (sans sucre)</li> <li>▶ 70g de couverture de chocolat (tablette de chocolat à 72%)</li> <li>▶ 5cl de crème liquide</li> <li>▶ 20g de sucre en poudre</li> <li>▶ 4 clous de girofle passés au moulin.</li> </ul>	<p>1 C.A.S.R.O.L. 1 moule a terrine</p>
--	---

1) Laver et peler la peau d'1 orange à l'aide d'un économe, puis découper en fines lamelles les zestes prélevés. Couper les bouts de 3 pamplemousses et de 7 oranges, peler les peaux à l'aide d'un couteau, puis découper les fruits en morceaux et les réserver séparés.

2) Porter de l'eau à ébullition dans une casserole, puis plonger les lamelles d'orange au travers d'une passette pendant quelques secondes, juste le temps de les blanchir. Les égoutter et les réserver.

3) Préparation des lamelles d'oranges à la grenadine : Dans une casserole, verser 1dl d'eau, ajouter 50g de sucre en poudre, laisser bouillir 1 minute, puis ajouter les lamelles d'orange blanchies et 3 cuillères à soupe de sirop de grenadine. Baisser le feu sous la casserole et laisser cuire 20 minutes.

4) Au préalable faire ramollir dans un récipient d'eau froide 6 feuilles de gélatine, et presser le jus des 4 oranges restantes pour obtenir environ 40cl. Prélever 1dl de ce jus d'orange et le faire chauffer dans une casserole (sans le porter à ébullition), puis y incorporer à l'aide d'une spatule les feuilles de gélatine ramollies et égouttées. Verser le contenu de la casserole dans le restant de jus d'orange.

5) Préparation de la terrine : Dans le fond d'une terrine, verser 2 à 3 louches de ce jus d'orange mélangé à la gélatine, puis l'entreposer 10 minutes dans le freezer. Vérifier que le jus se soit solidifier avec le froid, puis tapisser délicatement la première couche de la terrine, avec les morceaux d'oranges réservés et verser à nouveau 1 louche de jus d'orange. Disposer une couche de pamplemousse en prenant soin des disposer les

morceaux dans le sens inverse des oranges, pour assurer un équilibre, puis verser 1 louche de jus d'orange. Procéder ainsi jusqu'à remplir la terrine (il faut finir par une dernière couche de jus d'orange à la gélatine), puis entreposer dans le réfrigérateur pendant 24 heures.

6) Préparation de la sauce chocolat : Verser 15cl d'eau dans une casserole, ajouter 5cl de crème liquide, 20g de sucre en poudre et 25g de cacao en poudre (sans sucre), puis mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter 70g de couverture de chocolat (tablette de chocolat à 72%), porter à ébullition et laisser cuire 1 à 2 minutes.

Eteindre sous la casserole et ajouter 4 tours de moulin de clou de girofle.

7) Après 24 heures dans le réfrigérateur, démouler la terrine d'agrumes, la découper en tranches, puis les dresser sur les assiettes de service en les nappant de la sauce chocolat à la girofle et en parsemant quelques lamelles d'oranges à la grenadine.

## Terrine de mousse de foie de canard

pour 8 pers.

150g de cèpes frais (ou champ. de paris) 450g de beurre 900g de foies de canard 5cl de cognac 1 cac de cerfeuil haché 1 échalote ciselé 9g de sel nitrité Poivre Muscade	1 C.A.S.R.O.L. 1 poêle 1 moule a terrine
--	--

1) Laver les cèpes, les émincer et les faire sauter dans 20g de beurre. Saler en fin de cuisson

2) Faites mariner au frais les foies de canard avec le sel, le poivre, la muscade et le cognac pendant 2h.

3) Egoutter les foies.

Dans une poêle faire revenir l'échalote, puis ajouter les foies et cuire jusqu'à ce qu'il soient rosés. Flamber le tout a cognac puis ajouter le cerfeuil.

4) Travailler le beurre jusqu'a ce qu'il soit pommade.

5) Mixer au robot les foies tièdes et incorporer le beurre par petite quantité.

6) Incorporer en dernier le jus de la marinade. la texture doit être lisse et homogène.

7) Vérifier l'assaisonnement. Ajouter les cèpes er mélanger.

8) Garnir une terrine et réservez au frais pendant 24h.