

Terrine d'orange à l'eau de fleur d'oranger



Ingrédients (6 personnes) :

11 oranges (+ 1 pour les morceaux)

70 gr de sucre

6 gr d'agar agar

4 CS d'arôme d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

Pressez le jus des 11 oranges , verser ce jus dans une casserole et faire chauffer. A jouter l'agar agar et porter à ébullition, incorporer le sucre et laisser chauffer à feu doux pendant 10 mn. Laisser refroidir à température ambiante et verser au dernier moment l'arôme d'eau de fleur d'oranger.

Eplucher à vif , l'orange restante, et couper des petits morceaux. Dans un moule à cake (*ou le moule à charlotte de Tup*) verser un peu de préparation et quelques morceaux d'oranges, finir par le reste de liquide. Laisser refroidir et mettre au frais minimum 3 heures.