

## Terrine d'oranges en gelée

Les ingrédients pour 6-8 personnes

14 oranges  
10 morceaux de sucre  
7 feuilles de gélatine

Eplucher à vif les quartiers de 10 oranges et les éponger avec du sopalin.

Pour la gelée extraire le jus des 4 oranges restantes ( vous devez obtenir 20 cl de jus ) et le mettre dans une casserole avec les sucres. Porter à ébullition et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et égouttée.

Ranger les quartiers d'oranges dans le moule que vous aurez choisi en les faisant se chevaucher et en laissant aussi peu d'espace que possible entre les quartiers. Verser la gelée d'orange encore tiède et mettre au frigo.

Pour démouler tremper rapidement le moule dans un peu d'eau chaude et passer un couteau sur le tour pour décoller les bords.

Je sers cette terrine avec une quenelle de mousse au chocolat et une crème anglaise.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>