Autres desserts aux fruits

Terrine d'agrumes à la cannelle

3h20	15 min	5 min	3h	131
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 8 **Orange(s)**
- 2 **Pamplemousse**
- 20 cl **Jus d'orange**
- 4 g **Agar-agar**
- 1 **Bâton de cannelle**

Étape 1

Préparation de la terrine d'agrumes à la cannelle

1. Peler les oranges et les pamplemousses à vif.
2. Découper les oranges et les pamplemousses en quartiers puis retirer les membranes entre chaque segment.
3. Verser le jus d'oranges dans une casserole et ajouter l'agar agar.
4. Porter le jus d'oranges à ébullition pendant 2 minutes.
5. Tapisser un moule à cake de film alimentaire.
6. Déposer une couche d'agrume et verser un peu de jus d'oranges.
7. Répéter l'opération jusqu'à épuisement.
8. Entreposer la terrine au réfrigérateur pendant au minimum 3 heures.
9. Saupoudrer de cannelle au moment de servir.