



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'agrumes 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.