

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

---

Ingrédients :

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

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 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**.

Il me restait un peu de ce jus, que j'ai mis dans un moule en silicone (ici).

Pour un démoulage plus simple, mettre du film alimentaire dans votre moule avant de verser le jus.

