

TERRINE DE RAIE A L 'ORANGE

EN GELÉE

Ingrédients: pour 8 personnes

1.3 kg de raie avec peau
3 oranges entière Bio ou non traitées
Sel Poivre bouquet garni
Coriandre fraîche
Gingembre frais
3 feuilles de gélatine
Huile
2 oeufs

Préparation

- ✚ Pochez la raie mouillée à hauteur avec gros sel, poivre, bouquet garni.
 - ✚ Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 mn ; quand la raie est cuite elle se détache facilement du cartilage.
 - ✚ Pendant la cuisson de la raie préparer les oranges.
Peler une orange, enlever tout le blanc, mixer la peau. Faire pocher pour enlever l'amertume.
Peler également l'autre orange à l'économie. Faire des suprêmes d'orange.
- Technique
1. L'orange à d'abord été pelée à vif et on voit bien les membranes qui délimitent chaque quartier du fruit.
 2. Tenez l'orange au creux de la main et glissez gentiment la lame du couteau juste à coté d'une membrane et jusqu'au centre du fruit.
 3. Même chose de l'autre coté du quartier à coté de l'autre membrane.
 4. Et le quartier d'orange se détache tout seul. Procéder de la même façon pour tous les quartiers.
 5. Tous les segments sont maintenant détachés.
 6. Il ne reste que les membranes vides que vous presserez pour récupérer le jus.
- ✚ Couper les suprêmes d'orange et petit morceau.
 - ✚ Hacher finement la coriandre.
 - ✚ Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
 - ✚ Égouttez les morceaux de raie et conservez le bouillon.
 - ✚ A l'aide d'un couteau retirez la peau et l'arrête avec les cartilages. Prendre les filets sans les casser pour une plus belle présentation de la terrine.
 - ✚ Filtrez le bouillon de cuisson de la raie et faites-en bouillir environ ½ l. Éteignez le feu et ajoutez les feuilles de gélatine essorée entre les doigts, ajouter y les zestes d'orange, la coriandre hachée finement et le gingembre râpé.
 - ✚ Lorsque la gelée est tiède et que la raie est encore légèrement chaude monter la terrine et mettant environ 1 cm au fond, puis disposer la raie, des morceaux d'orange remettre de la gelée en ayant soin de répartir les zestes hachés avec la coriandre , et ainsi de suite en couches alternées.
 - ✚ Mettre au frigo pendant 24h.
 - ✚ Servir dans une assiette en mettant un tranche de terrine avec de la mayonnaise et une rondelle d'orange avec la peau

Faire une mayonnaise à laquelle vous ajouterez de la coriandre ciselée, des petits morceaux d'orange et un petit peu de jus.

