



Le Safran du Ventoux en Provence
Marie et François Pillet
Producteurs

Les Recettes de Marie

Terrine d'Agrumes à l'Anis et au Safran

Pour 6 personnes

5 oranges
2 pomelos roses
1 citron
250 g de sucre semoule
10 feuilles de gélatine
50 cl de jus d'orange frais
5 cl d'anis gras (ou pastis)
40 filaments du safran infusé

Pour tirer le meilleur parti du safran, écrasez les stigmates dans un mortier ; faites ensuite infuser le safran dans un peu de liquide chaud.

Prélevez avec un économe le zeste des oranges, du citron et des pomelos, les blanchir dans une casserole d'eau, puis mettez-les de côté. Epluchez ces agrumes à vif. Séparez les quartiers en éliminant les membranes et les pépins ; réservez au réfrigérateur.

Portez à ébullition 25 cl de jus d'orange avec 150 g de sucre, l'anis et l'infusion de safran ; couvrez et laissez infuser. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide, égouttez-les en les pressant, puis faites-les fondre dans l'infusion encore chaude. Ajoutez progressivement le reste du jus d'orange et le jus rendu par les agrumes ; mélangez bien et filtrez.

Tapissez un moule à cake d'un film alimentaire en laissant dépasser sur les côtés. Repartissez les agrumes dans le moule, recouvrez avec la gelée froide mais encore liquide. Réservez au frais 8 heures.

Taillez les zestes réservées en fines lamelles et faites les confire 15 mn dans un sirop composé du reste de sucre et 20 cl d'eau. Laissez tiédir les zestes dans le sirop.

Au moment de servir démouler la terrine à l'aide du film alimentaire, coupez des tranches régulières, les déposer sur les assiettes et décorez avec les zestes égouttés et le jus restant.