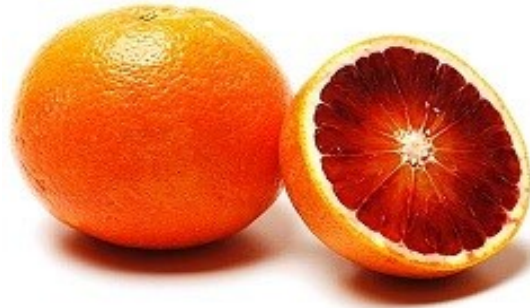


### Terrine a l'orange sanguine

#### INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

8 oranges sanguines  
1/4 de L de jus d'orange sanguine  
1/4 de L de vin blanc moelleux  
5 feuilles de gélatine  
10 biscuits à la cuiller



#### PREPARATION

Eplucher les oranges à vif et oter les membranes blanches.  
Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dès qu'elle est ramollie, l'essorer et la mettre avec le jus d'orange et le vin blanc.

Chauffer l'ensemble et laisser tiédir.

Dans une terrine, disposer alternativement :

- Quartiers d'oranges
- Jus
- Biscuits à la cuiller
- Jus
- ...

Recommencez jusqu'au haut de la terrine.

### Carpaccio de Saint Jacques, salade de mâche, vinaigrette d'orange sanguine

#### INGREDIENTS

Pour 8 personne(s)

16 noix de Saint Jacques  
2 oranges sanguines  
15 cl d'huile d'olive  
1 jus de citron  
3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée  
1 échalote  
Sel, poivre  
50 gr de salade de mâche

#### PREPARATION

- 1) Mise en place.
- 2) Ouvrir les coquilles Saint Jacques :
  - Parer, supprimer le nerf, laver soigneusement et réserver au frais.
- 3) Confectionner la vinaigrette :
  - Ciseler une échalote, la ciboulette très finement.
  - Presser les oranges et le citron.
  - Dans un saladier, mélanger les différents jus, la ciboulette et l'échalote.
  - Assaisonner.
- 4) Couper en tranches fines les noix de saint Jacques et réserver.
- 5) Éplucher, laver délicatement la mâche.
- 6) Dans une assiette disposer harmonieusement les tranches ainsi que la mâche.
- 7) Napper et déguster.