



La saison des clémentines
chez nous, c'est
de novembre à mi-janvier



ALIMEA

Lieu-dit Bravone
20230 Linguizzetta
www.alimea.fr



Confiture de clémentine



Proportions

600 g de sucre par kg de clémentine

Rincer à l'eau puis découper les clémentines entières en tranches très fines (façon marmelade) ou en dés.

Ajouter le sucre et laisser macérer une demi-journée puis faire cuire pendant une heure après montée à ébullition.

Pendant ce temps, ébouillanter les pots puis laisser égoutter sur un torchon propre.

Remplir les pots à chaud (maintenir, ce faisant, l'ébullition de la confiture), bien fermer et les laisser retournés (le couvercle en bas) jusqu'au total refroidissement.

Mousse à la clémentine



Ingrédients

Le jus de 500 g de clémentines, 10 g de gélatine (ou 4 feuilles), 25 cl de crème fraîche, zeste de clémentine râpé, 50 g de sucre, 2 blancs d'œufs

Faire ramollir la gélatine dans un fond d'eau froide puis faire fondre au bain-marie.

Mélanger le jus, le sucre, le zeste et la gélatine liquide.

Placer au réfrigérateur.

Pendant ce temps, fouetter fermement la crème fraîche bien froide.

Lorsque le jus commence à figer, ajouter la crème battue et fouetter le mélange.

Battre les blancs d'œufs en neige avant de les incorporer à leur tour.

Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de servir.



La couleur de la clémentine

Tordons le cou au formatage des habitudes né de l'agriculture industrielle et de pratiques interdites en agriculture biologique, visant à la standardisation.

La couleur uniforme n'est pas souvent synonyme de qualité gustative. Cela vaut notamment pour les agrumes : une couleur homogène de leur peau, si elle est naturelle, ne révèle rien d'autre que des fruits ayant vécu des amplitudes thermiques importantes et renouvelées au fil des jours, des nuits, en un mot des fruits ayant vécu l'hiver. Lequel dégrade la chlorophylle de leur peau, révélant les autres pigments. Condition difficile



à remplir pour la clémentine, premier agrume de la saison avec sa récolte de fin d'automne avant le froid. Il est donc normal, même à pleine maturité, qu'une partie de sa peau reste encore verte.

La feuille de la clémentine

Sa présence est un parfait indicateur de fraîcheur. Car elle ne survit pas à un stockage de plusieurs semaines en frigo.

Les clémentines destinées à être stockées sont cueillies avec un pédoncule ras. Il est parfois absent car tombé pendant la conservation.





Pour entamer sa saison, *la clémentine* (*citrus clementina*) attend l'arrivée des premiers froids, étape indispensable à la coloration de son épiderme.

Cueillie *avec une feuille pour attester sa fraîcheur*, elle est sans attendre emballée et expédiée « vers le continent ». Pour elle, pas de stockage en entrepôt frigorifique, il faut aller vite.

Célérité obligée ? Non, les producteurs ont choisi cette contrainte afin de ne

pas dilapider ses précieuses vitamines.

A maturité, *sa couleur naturelle est orange avec une face verte*. Le « vert » va s'atténuer pour finalement disparaître fin décembre, lorsque les sommets du Centre Corse sont bien enneigés.

Facile à éplucher, sans pépin, doucement acidulée, elle s'emporte partout et ses bienfaits sont bienvenus à l'entrée de l'hiver.

