



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.



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.

