

Chers Amapiens,

Nous espérons que la première livraison d'agrumes vous a régalée et que nos fruits ont répondu à vos attentes.

Vous avez reçu ou allez recevoir vos colis qui se composent majoritairement de clémentines (certains d'entre vous ont eu des kiwis) car malheureusement, nous avons subi des intempéries la semaine dernière provoquant des inondations et causant la perte de la totalité de la récolte de notre productrice de limes. Par chance nous n'avons pas eu de dégâts de notre côté.

Sur cette période de l'année, la clémentine que vous allez recevoir ou avez reçue est de la variété fine de Corse. Cette clémentine se caractérise par une peau fine et lisse, orangée avec un petit pédoncule vert.

Sa coloration et sa maturité se font naturellement sur l'arbre. Un fruit juteux au goût délicatement acidulé. La clémentine de Corse n'a pas ou très peu de pépins. La clémentine Corse est l'unique clémentine française. Ce fruit peut se manger de bien des façons différentes et nous allons vous donner une recette typiquement de chez nous afin que chacun puisse avoir un peu de Corse dans son assiette pour les fêtes :

CLÉMENTINES CONFITES :

- **Étape 1**

Pour commencer cette recette de clémentines confites, préparez d'abord les fruits eux-mêmes. Pour cela, brossez les clémentines sous l'eau chaude à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse métallique sans trop appuyer, essuyez-les et piquez la peau en plusieurs endroits avec une aiguille.

- **Étape 2**

Versez l'eau et le sucre dans une grande casserole. Mélangez bien pour dissoudre complètement le sucre et portez à ébullition.

- **Étape 3**

Quand le sirop bout et est bien homogène, plongez-y les clémentines et baissez le feu en maintenant un léger frémissement.

- **Étape 4**

Laissez cuire de cette manière pendant au moins 1 heure.

- **Étape 5**

Retirez alors la casserole du feu et laissez les clémentines confites dans le jus chaud jusqu'à complet refroidissement. N'hésitez pas à aérer votre cuisine pour accélérer ce refroidissement mais ne mettez pas cette préparation au réfrigérateur. Cette étape doit se faire progressivement afin de bien permettre aux fruits de s'imbiber de sucre.

- **Étape 6**

Une fois que la préparation est complètement refroidie, égouttez les mandarines confites, coupez-les en deux et servez-les en accompagnement d'une crème dessert ou d'un biscuit.

En Corse nous sommes également très friands de liqueurs de clémentine ou de rhum à la clémentine alors si cela vous fait envie, n'hésitez pas à en faire et à servir vos digestifs à vos convives 😊

L'équipe Alimeria vous souhaite à tous et à toutes de très belles fêtes de fin d'année

👨👩👧👦 !!!!!

A très vite pour de nouveaux fruits 😊