

Dans les agrumes rien ne se perd, tout est bon.

Zestes râpés

Frais ou séchés et conservés en bocal pour les utiliser au long des saisons dans les gâteaux, sauces, etc. Quand on en a à disposition les idées ne manquent pas!!!

Ecorces confites

Proportions: 1 kg de sucre / kg d'écorce

- Faites un sirop avec maximum 1 verre d'eau par kg de sucre. Quand le sirop est à ébullition, plongez les écorces et faites-les cuire à feu très très doux. Surveillez bien la fin de cuisson pour éviter que les écorces confites durcissent ou caramélisent. Si besoin arrêtez la cuisson avant l'absorption totale du sirop.

- *Il est possible de préparer d'avance une certaine quantité : après la fin de cuisson, mettez les écorces, découpées en dés, en petits pots de verre que vous stériliserez. Ouvrez les pots au fur et à mesure des besoins pour vos cakes, sorbets,...*

Ecorces séchées

A sécher sur le poêle ou dans une coupelle au dessus du chauffage parfument agréablement votre intérieur.

Mousse de clémentines

1/4 l de jus frais pressé (soit environ 500 G de fruits) - 10 g de gélatine, soit 4 feuilles - 25 cl de crème fraîche - zeste râpé ou lamelles d'écorce confite - 50 g de sucre - 2 blancs œufs

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis faites-la fondre au bain-marie.

- Incorporez le sucre, la gélatine liquide et le zeste au jus. Mettez au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, fouettez fermement la crème fraîche bien froide.
- Lorsque le jus commence à figer, ajoutez la crème battue et fouettez à nouveau pour bien mélanger.
- Battez les blancs œufs en neige et incorporez-les à la crème mousseuse.
- Laissez 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Confiture de clémentines

1 kg de sucre pour 2 kg de fruits entiers - gingembre ou cannelle (facultatif)

- Laissez tremper les clémentines une nuit dans un grand volume d'eau froide. Jetez l'eau puis
- Découpez les clémentines en lamelles fines.
- Ajoutez le sucre à proportion de 500 g par kg de fruit, éventuellement une pointe de gingembre ou cannelle.
- Cuire à feu doux jusqu'à la consistance souhaitée.
- Remplir à chaud les pots ébouillantés. Fermer immédiatement avec la capsule et poser les pots à l'envers sur la capsule jusqu'au total refroidissement (cela permet de faire de vide d'air et de conserver les confitures peu sucrées).