

# Comment cuisiner les clémentines

## I. Présentation

### En direct des vergers

La clémentine est un fruit, plus exactement un agrume, issu du clémentinier. Le clémentinier est un arbre hybride, issu du croisement entre l'oranger doux et le mandarinier. C'est un agrume de petite taille, taille de la paume de la main, dépourvu de pépin avec une peau relativement fine et un goût plutôt sucré-acidulé. C'est un des agrumes les plus consommés en France compte tenu de sa taille pratique et l'absence de pépins.

La clémentine est cultivée dans les climats méditerranéens, essentiellement Algérie, Maroc, Espagne, Italie. En France, elle pousse aussi en Corse, où le climat doux et l'absence habituelle de gelées lui sied. N'essayez pas de la cultiver dans votre jardin si les températures passent en dessous de  $-8^{\circ}\text{C}$ , l'arbre n'appréciera pas ;).

### Son histoire

Pour l'anecdote, on doit la création de la clémentine au Père Clément, chef des pépinières de l'orphelinat de Misserghin (Algérie), et botaniste hors pair. Il est connu pour avoir essayé de greffer différents agrumes entre eux afin d'obtenir de nouvelles variétés. Une hybridation oranger doux-mandarinier marcha très bien : celle du (futur) clémentinier. Cette nouvelle fut remarquée en 1892 par le botaniste Louis Charles Trabut qui trouva le fruit très savoureux. Il en ramena en Europe où eut un franc succès. Aujourd'hui, les variétés de clémentines n'ont plus rien à voir avec la

clémentine originelle, mais elle sont toutes obtenues par hybridation, avec différentes propriétés de texture, de saveurs, d'épaisseur de peau.

## Ses variétés

Les principales variétés que l'on trouve sur les étals sont :

- *Clémentine fine de corse* : avec une peau très fine, plutôt juteuse, saveur tirant vers l'acidulé et avec un parfum délicat
- *Clémenvilla* : taille moyenne, fruit légèrement aplati, au goût plutôt fruitée
- *Oroval* : peau orange vif, épaisse et rugueuse, saveur plutôt acide et fruit juteux
- *Nules* : peau épaisse, très juteuse, et acidulées

## Sur les étals

On trouve la clémentine entre Novembre et Mars, majoritairement venue d'Espagne ou de Corse.



© Au Fil du Thym

Clémentines

---

## **II. Comment la cuisiner ?**

### **Comment la préparer ?**

La clémentine peut évidemment se déguster nature, c'est son mode de consommation principal. Elle peut aussi être cuisinée sous diverse façons :

- crue en quartier pour agrémenter des salades
- cuite entière ou en quartiers dans des plats
- sous forme de jus et/ou de zeste. Dans ce cas, privilégiez des clémentines bio.

Les choix sont vastes ☐

### **Dans quel plat ?**

En cru, la clémentine peut aisément agrémenter des salades sucrées-salées ou sucrées. Elle égaye le dessus des pâtisseries (gâteaux et tartes), en apportant une note de fraîcheur.

Cuite, la clémentine permet de réaliser une garniture de volaille, ou apporter une note acidulée à des mijotés de légumes racines. Elle peut être présentée entière ou en quartiers.

En zeste et jus, elle peut être utilisée pour former des sauces acidulées-sucrées, qui se marient généralement bien aux poissons ou aux volailles. On peut également l'utiliser pour préparer une marinade parfumée.

En sucré, elle peut remplacer l'orange ou le citron dans des crèmes, curds, mousses et compagnie. Faites attention qu'il faut en moyenne le jus de 2 à 3 clémentines pour avoir

l'équivalent en jus d'une orange.

Enfin, comme tous les agrumes, elle peut être confite, en zeste ou alors entière. On peut également préparer une délicieuse marmelade, plus douce et moins acide qu'une marmelade d'orange.

## **Avec quoi l'associer ?**

Côté condiments, la clémentine fonctionne bien avec la cannelle, les épices à pain d'épice, la coriandre, le safran. Elle s'associe bien aussi avec certains alcools comme le rhum ou l'armagnac.

Côté ingrédients, pour le salé, elle pep's bien les poissons blancs et les volailles, ou encore les pois chiches en cuisine végétarienne. En salade, je trouve qu'elle fonctionne bien avec l'endive ou le chou kale.

Pour le sucré, elle se marie bien avec l'amande et le chocolat, ou toute les préparations à base de crème (crème fouettée, mascarpone, ricotta, etc)

---

## **III. Les recettes du blog**

Retrouvez quelques idées pour vous inspirer :

- [Merlu au four, clémentine et coriandre](#)
- [Pintade flambée aux marrons et clémentines](#)
- [Salade d'endives, clémentines, kiwi, gruyère](#)
- [Cake à la clémentine](#)
- [Clémentines caramélisées au safran](#)



Salade endives, kiwi, clémentine, gruyère



Clémentines caramélisées sirop de safran



Cake clémentine

**Sources du billet :**

- <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/agrumes/clementine-mandarine/les-varietes>
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Clémentine>

---

## **Nougat glacé aux fruits secs**

Bonjour à toutes et tous,  
Vous allez sourire en lisant ce billet, car figurez vous qu'un « grand évènement » va arriver chez moi les derniers jours de 2020 : je change enfin de cuisine !!! Dans la maison où nous

avons atterrit, la cuisine était clairement hors d'âge, peu pratique, relativement glauque... et il était prévu de la rénover.

---

## **Comment cuisiner les blettes ?**

Un billet d'informations, astuces, idées pour cuisiner les blettes et se régaler. Ce vieux légume mérite d'être connu !

---

## **Comment cuisiner les betteraves ?**

Un billet d'informations, astuces, idées pour cuisiner les betteraves et se régaler. Ce légume mérite d'être mieux connu !

---

## **Entrer dans l'hiver**

Bonjour à tous et toutes,

En cette mi décembre, dans le tumulte de l'actualité ou de la préparation des fêtes, que diriez vous d'un bol d'air à la

campagne ? J'aimerais vous emmener en balade, voir la nature changer pour accueillir l'hiver.

Nous avons souvent l'image d'un hiver terne, aux couleurs grises et aux mauvais jours. Dans le Vercors, l'année dernière encore, j'avais cette impression lors de mes sorties de décembre : la forêt se calmait et se mettait en hibernation jusqu'en Mars; Les hauts plateaux passaient en noir et blanc. Cette année, dans le Gers, l'image est tout autre. Certes la majorité des arbres perdent leurs feuilles ; mais les champs se parent de blé d'hiver et reprennent des couleurs verdoyantes. Le bleu du ciel est moins vif, mais il prends au petit matin des teintes pastels. Je voulais ce matin vous montrer tous ces beautés de l'hiver ☐

## **Matin doré**

Ce matin là, dès les premières minutes de l'aube, le soleil prends des teintes d'or. Après des journées de pluie sans interruption, l'heure semble être au beau temps. Appareil photo à la main, je me précipite dehors, grimper sur le haut de la colline..





Dans la lumière dorée du matin, le givre dessine sur les feuilles de jolis liserés scintillants.



© Au Fil du Thym

Au sommet de la colline, le spectacle de veut grandiose. Malgré l'obscurité restante, les champs prennent leur teinte verte du blé d'hiver et au fond, les Pyrénées bien blanches dressent la ligne d'horizon.



J'avance un peu, le soleil éclairci le paysage. Les sommets enneigés se dégagent, les bosquets offrent des notes ocre.



Les vénérables chênes se mettent à re-sortir comme jamais dans

ces paysages hivernaux. Avec un peu de poésie, on pourrait croire qu'ils sont faits d'or.



Je continue la promenade alors que le soleil change d'inclinaison et offre de nouvelles perspectives, de nouvelles couleurs. Un vol d'oiseau migrateur passe au loin



L'heure tourne et les chênes changent de couleur. L'or passe à l'ocre, les contrastes se révèlent. Je fini la balade e prenant un raccourci, il va être l'heure d'attaquer les activités du week-end.



---

## Matin givré

Un autre matin, nous sommes arrivés aux premiers jours de l'hiver. Ce matin il a gelé et les paysages sont couverts de givre. Il est à peine 8H du matin, il fait  $-5^{\circ}\text{C}$ ; mais la « miss » est au taquet. Les souris des champs n'ont qu'à bien se tenir !



Les couleurs de l'aube offrent des ambiances pastels dans ces paysages champêtres



Je les chiens laisse gambader et regarde les collines. Le voile blanc et froid du givre recouvre les champs. Un peu de brume d'accroche dans la vallée





Nous continuons le chemin dans les champs , mais j'ai une idée en tête : J'avais repéré un champ en jachère pas très loin, où les fauves adorent gambader. C'est l'occasion de s'y rendre; les herbes seront peut être givrées ?

Nous descendons la colline labourée, la terre collant aux chaussures, mais la surprise en bas est au rendez vous. Une forêt d'herbes givrées..Je « dégainé l'appareil » et mitraille le spectacle. Qui sait combien de temps durera le givre ? Combien de temps ses herbes resteront là ? Tout semble si éphémère, et si magique

Alors que les fauves gambadent gaiement..







© Au Fil du Thym



Les fauves s'amuse dans ces herbes folles...



Au bout de quelques pas, je trouve LA scène, LA photo. Comme si la magie de Noël était un instant arrivée ici dans ce coin perdu.



En espérant que ces petites balades de décembre gers vous on plu, je vous souhaite une bonne journée

---

## **Blinis au sarrasin**

Bonjour à toutes et tous,  
Constituer un apéritif de fêtes susceptible de plaire à tous est toujours un challenge. Mais il y a un élément qui fait toujours l'unanimité :le « support à tartinable ».. Comme les blinis.

---

# DIY – Sapins en papier recyclé

Bonjour à tous et toutes,

Cette année, vu que nous restons entre nous, la déco de Noël va être limitée. J'ai quand même envie de petits trucs bricolés au dernier moment pour la petite touche « qui change » du quotidien... et j'ai même regardé ce qui traînait sur les sites de décors.

---

## La forêt enneigée

Bonjour à tous et toutes,

Cette année avec le nécessaire distanciel, point de gros gâteau partagé pour les fêtes de fin d'année. Mais on s'est entendus dans la famille élargie pour cuisiner le même (en vidéoconférence façon « tous en cuisine ») et partager la dégustation même à distance de moment. Cependant, choisir un gâteau susceptible de plaire au goûts de 4 familles n'a pas été du plus aisé : Bûche ou pas bûche, glace ou un gâteau, avec ou sans chocolat, crème de marron ou non.. Pour converger tous ensemble, on a fini par se raccrocher au « top 3 desserts favoris » pour arriver sur un point commun : la tarte au citron meringuée. Conclusion « *Florence, ta mission pour trouver un dessert de Noël inspiré de la tarte au citron* » et réalisable en vidéo-conférence par des cuisiniers (très amateurs) de la famille. » OK chef(s).

Revisiter la tarte au citron, ce n'es pas très compliqué car nombre recettes existent sur le net. La bonne idée est venue du magazine Saveur (noël 2020), qui proposait un dessert avec



des « sapins » en meringue, avec une base de sablée. Ce concept m'a donc inspiré mon dessert Noël citron *a.k.a.* « la forêt enneigée » avec :

- une base de biscuit sablée réalisable à la main:
- une crème fouettée citronnée, avec un peu de ricotta pour la fraîcheur
- un confit de citron bien pêchu
- et enfin les meringues en forme de sapin pour la forêt.

Seule difficulté : la forme de sapin aux meringues à l'aide d'une poche à douille. Au mieux tous les cuisiniers amateurs de la famille y arriveront. Au pire, on sera tous bons pour une bonne tranche de rigolade en visio-conférence avec de la meringue sur tous les tabliers. Ce n'est pas plus mal

Voilà, Voilà la genèse de cette forêt enneigée.. J'ai (crash) testé la recette courant novembre, un peu inquiète car ma cuisine actuelle n'est pas du tout adaptée à la pâtisserie. Et puis tout c'est bien fait. – Il y a juste les sapins en meringue qui se sont pris un coup de vent et penchent un peu, faute aux tempêtes dans le Gers. – A la dégustation, c'était un vrai régal. On retrouve toute la gourmandise que l'on aime dans les desserts. Côté texture : du croquant (le sablé), du fondant (les meringues), du crémeux (la crème citronnée). Côté saveurs : le crémeux du beurre, le peps du confit de citron (une pépite celui-là). J'ai doré et déjà hâte de le refaire à Noël.

En attendant Noël, je partage la recette avec vous et vos proches. J'espère que cela vous inspirera

- LA FORÊT ENNEIGÉE -





## La forêt de sapins enneigée (Dessert Noël citron)



Un dessert Noël citron facile à réaliser et visuellement très joli : la forêt enneigée. Un dessert idéal pour les amateurs de citron et les petits comités

**Pour 4 à 6 personnes :**

## **Pour le sablé aux amandes**

- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs ((les jaunes))
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

## **Pour le confit de citron :**

- 2 citrons ((zestes et jus))
- Sucre (à moitié du poids du jus de citron)

## **Pour la crème chantilly citron :**

- 2 citrons ((zestes) (3))
- 250 g de crème entière (30% min (1))
- 150 g de ricotta
- 40 g de sucre

## **Pour les meringues:**

- 4 blancs d'oeufs (( issus des œufs des sablés))
- 240 g de sucre

## **Étape 1 : le confit de citron [à l'avance]**

1. Récupérez les zestes et le jus des citron séparément.
2. Pesez le jus des citrons. Pesez en sucre la moitié du poids du jus de citron.
3. Dans une casserole, disposez sucre, zestes et le jus puis portez à ébullition. Laissez ensuite confire tout doucement.
4. Le confit est prêt quand le jus a « gélifié ». Réservez jusqu'à utilisation.

## Étape 2 : Préparation des meringues [à l'avance]

1. Disposez les blancs d'œufs et le sucre dans le bol de votre batteur ou d'un saladier. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
2. Recouvrez des plaques de cuisson four avec du papier cuisson ou une toile de cuisson spécifique. Disposez la meringue dans la poche à douille puis dressez vos sapins. Quelques astuces :  
Réalisez d'abord un socle en partant du centre ensuite réalisez progressivement des étages en tournicotant du centre vers l'extérieur.
3. Utilisez une douille ronde de calibre « moyen »
4. Faites attention que l'on a vite fait de faire pencher les sapins si on ne se place pas bien en face de la plaque. ^^
5. Pour la cuisson, enfournez pour 1 heure à 100°C. Éteignez le four puis laissez ensuite refroidir 1 heure.
6. Laissez bien les meringues à l'air libre après cuisson, ne les rentrez pas au réfrigérateur.

## Étape 3 : Le sablé aux amandes

1. Faites fondre le beurre puis laissez tiédir. Récupérez les jaunes d'œufs (séparés pour les meringues)
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans un bol ou un autre saladier, mélangez farine, levure chimique, poudre d'amandes et sel.
3. Incorporez progressivement dans le mélange {jaune d'œufs et sucre} les poudres et le beurre fondu, le tout par alternance (ex : 1/4 poudre, 1/4 beurre etc..) Mélangez le tout jusqu'à former une pâte bien homogène. Faites attention que la pâte va vite devenir assez épaisse et qu'il sera plus facile de mélanger à la main qu'à la spatule. ^^

4. Récupérez votre pâte puis déposez la soit dans un moule à manqué soit dans un cercle à pâtisserie, préalablement beurrés. Étalez bien, puis lissez avec la paume de la main ou le dos d'une grande cuillère.
5. Enfournez pour 15 à 20 minutes environ à 180°C. La pâte est cuite quand 1) elle commence à doré, 2) que si vous y enfoncez un couteau, il ressort sec. 3), elle reste encore un peu moelleuse au centre.
6. Réservez et laissez refroidir

#### **Étape 4 : La crème fouettée ricotta- citron**

1. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, disposez la crème, le sucre et les zestes de citron.
2. Fouettez de manière à monter la crème.
3. Incorporez la ricotta au fouet sans trop fouetter pour ne pas « casser » la crème.
4. Réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

#### **Étape 5 : Le dressage [pas plus d'une demi journée avant de servir]**

1. Récupérez le sablé et disposez le sur le plat de service.
  2. Répartissez la moitié du confit de citron sur le sablé.
  3. Étalez la crème fouettée ricotta-citron.
  4. Répartissez enfin les meringues en forêt puis un peu de confit de citron (2)
  5. Réservez au frais jusqu'au service et Servez ce dessert Noël citron plutôt frais.
- (1) Ce n'est pas pour faire de la pub, mais je trouve que la crème des chefs d'une marque commençant par P marche très bien pour la montée en crème fouettée.
  - (2) Ne disposez pas l'entièreté du confit de citron sur le dessus du gâteau et réservez une partie à part. Cela

permettra aux amateurs de doser la quantité de citron de leur choix.

- (3) Si vous pouvez n'hésitez pas à utiliser 1 citron classique et 1 citron 'autre' (bergamote, yuzu..)

Dessert

Française

dessert Noël citron

---



© Au Fil du Thym  
La forêt enneigée

---

**Découvrez aussi**

Toutes les recettes festives sont [à retrouver sur cette page](#)

