

DIY – Carte de voeux maison en papier découpé

Bonjour à toutes et tous

La fin d'année approche, avec toutes ses particularités et ses espoirs d'un meilleur contexte pour la suite. Pour cette dernière publication « DIY » de 2020 sur le blog, je vous propose d'avoir une petite pensée pour vos proches

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°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 commun 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 s'associe bien avec 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



© Au Fil du Thym

Clémentines caramélisées sirop de safran



© Au Fil du Thym

Cake clémentine

Sources du billet :

- <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/agrumes/clementine-mandarine/les-varietes>
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Cl%C3%A9mentine>
-

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.



© Au Fil du Thym

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



© Au Fil du Thym

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°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



© Au Fil du Thym

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 tartiner ».. 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.