

Clémentines caramélisées au sirop de safran

Bonjour à toutes et tous

C'est la pleine saison des clémentines, et à la maison on en profite largement. Du petit dej' au dîner, ces petits fruits s'invitent aisément dans les pauses gourmandes comme à la fin des repas complets. Si on la consomme souvent crue, la clémentine peut aussi se déguster cuite en dessert. Cela fait déjà quelques années que j'avais envie de tester une recette : *les clémentines caramélisées*. Il s'agit d'une recette en deux étapes rapides : 1) Cuire les clémentines entières dans un sirop. 2) Faire réduire le sirop jusqu'à ce qu'il caramélise, et napper les clémentines. Tout simple.

J'ai donc tenté ces clémentines caramélisées pour un dessert du dimanche. Un sirop épicé c'est imposé de lui même sur base de safran. Le résultat de cette affaire est un dessert à la fois de jolie présentation, léger, savoureux, fruité, épicé et pas trop sucré. Il se déguste soit chaud, révélant dans ce cas une légère acidité et toute la profondeur du safran, soit frais, où il a cette note fraîche que l'on apprécie après un repas copieux. Toute la petite famille a été d'accord : c'est à refaire.

La journée étant propice aux desserts, je voulais vous faire plaisir avec cette petite recette. J'espère qu'elle vous plaira Bon dimanche !

- CLÉMENTINES
AU SIROP DE SAFRAN -



Recette : Clémentines caramélisées au sirop de safran

Saison de la recette : Décembre à Mars

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 8 clémentines + (2 clémentines ou 1/2 orange)
- 2 étoiles de badiane
- 3 pistils de safran (soit 12-15 fils)
- 50 g de sucre
- 250 ml d'eau
- 4 ramequins

Réalisation

- Récupérez le jus et les zestes des 2 clémentines ou de la demi orange.
- Épluchez les 8 clémentines en cherchant à les garder bien entière. Éliminez le maximum de ziste (peau blanche), celle-ci n'est pas agréable à la dégustation.
- Dans une petite casserole, placez l'eau, le sucre, jus et zestes récupérés, les étoiles de badiane et pistils de safran. Portez à ébullition afin de former un sirop.
- Placez les clémentines dans le sirop puis faites les cuire 5 à 8 minutes, selon la taille des clémentines. Au besoin, retournez-les à mi cuisson. A l'issue de ce temps retirez les clémentines puis disposez les dans des ramequins. Maintenez les au chaud si vous souhaitez les servir tièdes.
- Portez le sirop à ébullition jusqu'à ce qu'il forme une texture

sirupeuse et nappant.

- Versez le sirop sur les clémentines.

Servez aussitôt si vous souhaitez servir tiède (le safran se ressent plus), sinon réservez au frais jusqu'au service.

Astuces :

- *Conservation* : Le dessert se consomme idéalement dans la foulée mais si jamais vos convives ne consomment pas tout, ces clémentines peuvent se conserver 1 à 2 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.
 - *Variantes* : Ajoutez un bâton de cannelle dans le sirop en remplacement du safran. Vous optez aussi opter pour de la cardamome.
 - *A quelle température ?* Servi frais, le dessert est très frais donc idéal en fin de repas copieux. Servi tiède il est plus épicé. Le safran en particulier se révèle plutôt chaud.
-