

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 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.



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 peu aisément agrémenter des salades sucrés-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



© 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>