



Couleurs de Provence

La terre est ocre, presque rouge. Les agrumes plient sous leurs grappes orangées, tandis que le jaune des mimosas explose en feu d'artifice. A l'horizon, la mer et le ciel se marient en bleu... A croire que c'est ici que Dieu a inventé les couleurs.

La clémentine est née en Algérie, au début du siècle, du croisement d'un bigaradier (oranger qui produit l'orange amère) et d'un mandarinier. Il en existe plusieurs groupes. Les **fines** sont des fruits petits, à peau mince – dont les clémentines de Corse –, présentés avec leurs feuilles. Les **ovovals** ou les **oules** , à peau plus rugueuse, viennent d'Espagne, les **bekria** ou les **nous** du Maroc.

Les clémentines doivent rester fermes au toucher et ne pas avoir la peau soufflée, signe de dessèchement.

Idéal pour calmer les petites faims, pour les goûters des enfants, facile à transporter, ce fruit d'hiver est sur nos étals de novembre à mars. Peu calorique, riche en provitamine A (carotène), il est précieux pour la peau. On pourra associer sa note acidulée aux crudités – carottes, endives, fenouil, dans les salades. Un jus de clémentine donnera une note de fraîcheur à une mayonnaise, pour accompagner des langoustines ou arroser une papillote de saumon. Et pourquoi ne pas parsemer une poêlée de coquilles Saint-Jacques de quelques zestes de clémentine ? Quant à la brioche moelleuse, elle sera encore meilleure avec une compote d'agrumes : oranges, pamplemousses ou clémentines, adoucie d'une pomme et parfumée d'un peu de cannelle et de gingembre.

Clémentines confites

Préparation

10 jours.

Ingrédients

1 kg de petites clémentines à peau fine, sans pépins, 1 kg de sucre cristallisé, 1 litre d'eau.

Percer les petites clémentines de quelques coups d'aiguille, sans les peler. Mettre à tremper les fruits dans de l'eau froide pendant 4 ou 5 jours, sans négliger de changer l'eau matin et soir.

Dans une grande casserole, faire blanchir les clémentines pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée (1 cuillère à café de gros sel par litre d'eau), sortir les fruits, les plonger dans de l'eau froide et les égoutter. Prendre un récipient à fond épais, large et peu profond, y faire fondre le sucre dans l'eau. Lorsque le sirop

entre en ébullition, mettre les fruits et laisser bouillir 10 minutes.

Retirer du feu et laisser macérer jusqu'au lendemain.

Retirer les fruits du sirop. Remettre le sirop sur le feu, faire bouillir et réduire un peu avant d'y replonger les fruits. Laisser bouillir 10 minutes avec les clémentines, puis retirer du feu et laisser de nouveau macérer jusqu'au lendemain.

Recommencer l'opération, autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que les fruits aient absorbé tout le sirop. Egoutter les clémentines, les faire sécher dans un endroit sec pendant plusieurs jours, puis les ranger dans un bocal. On peut également, après cette opération, mettre les clémentines confites avec le sirop restant dans un bocal et couvrir d'alcool.



Un monbazillac d'exception

Le monbazillac, cuvée « Blanche de Bosredon » 1996, est le compagnon parfait de ce dessert. La clémentine mélange l'amertume de l'oranger ancien et le sucre du mandarinier. Son goût très charpenté appelle un vin capable de lui résister. La légère acidité de ce vin fera ressortir tout le sucre de ce dessert. Ses arômes de sous-bois, de vanille et de fruits confits, sa finesse aromatique et sa longue persistance en bouche font de cette cuvée un grand vin. De plus, sa couleur ambrée s'associe à merveille à celle, légèrement givrée, de la clémentine. A servir frais, entre 6 °C et 8 °C. 125 F la bouteille. Comte de Bosredon, 24240 Pomport. Tél. : 05 53 58 28 03.