



Bonjour à tous,

J'espère que vous appréciez tout comme moi les délicieuses clémentines venues de **Linguizzetta** (Corse Est).



Pour ceux qui ont pris 10 kg, pensez à enlever 5 kg de la cagette et de les mettre dans une autre cagette pour une meilleure conservation et surveillance des fruits. En début de récolte, il n'y a normalement pas de problèmes.

Conservation dans une pièce non chauffée de préférence.

Par contre, les kiwis sont très longs à mûrir, je vous conseille donc d'en mettre dans la cuisine.



Autre chose, ne jetez pas les écorces de clémentines, faites-en des zestes séchés que vous réutiliserez pour vos pâtisseries.

Prenez le temps d'aller sur **Aliméa** (vous trouverez le lien sur le site Nature AMAP Porte dans la colonne de droite).

Dans "les plus", vous trouverez des **recettes** comme les agrumes confits, les biscuits à la noisette, un gâteau aux amandes...

Anne Garrot