



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Clémentines confites

J'avais acheté des clémentines qui étaient délicieuses mais dont la peau était tellement fine, qu'il était très difficile de les éplucher. J'ai donc décidé d'en faire des clémentines confites. J'ai un peu cherché sur le net et fait un mix de ce que j'ai trouvé. Le résultat est parfait et cela fait une belle gourmandise pour les cadeaux gourmands de Noël, vous ne trouvez pas ?

Je vous l'accorde c'est un peu long à préparer car cela s'étend sur plusieurs jours mais cela ne prend que quelques minutes chaque jour mais cela en vaut la peine



INGREDIENTS :

20 petites clémentines non traitées
1200 g de sucre plus 8 càs
1 pincée de bicarbonate de soude
375 ml d'eau

PREPARATION :

Enlever les feuilles et la queue des clémentines. Les laver soigneusement. Mettre les fruits dans un récipient, les recouvrir d'eau froide, poser une assiette retournée pour les maintenir immergés. Changer l'eau deux fois par jour pendant 2 jours afin d'enlever toute l'amertume.

Faire bouillir dans une grande casserole 2 litres d'eau, ajouter le bicarbonate de soude et les clémentines. A la reprise de l'ébullition, maintenir l'ébullition pendant 8 minutes.

Egoutter les fruits dans une passoire, les rafraîchir dans un bain d'eau fraîche pendant 5 minutes. Les sécher et les ranger côte à côte dans une casserole large et basse.

Dans une autre casserole, faire fondre lentement le sucre et les 375 ml d'eau. Maintenir l'ébullition pendant 1 minute et verser le sirop sur les clémentines. Mettre cette casserole sur le feu et porter à ébullition, laisser 6 minutes à petite ébullition. Oter du feu et couvrir avec une assiette retournée pour maintenir les

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



fruits immergés et laisser macérer 24 heures au frais.
Egoutter les clémentines. Faire réduire le sirop pendant 2 minutes à ébullition.
Ajouter 2 càs de sucre et les clémentines. Maintenir la cuisson pendant 8 mn à
petits bouillons. Piquer chaque fruit avec un bâtonnet. Couvrir avec une assiette et
laisser à nouveau macérer pendant 24 heures au frais.

Répéter cette opération encore trois fois, à 24 h d'intervalle.

Egoutter les clémentines, les ranger sur une grille. Les laisser sécher dans un
endroit sec ; à l'abri de l'humidité pendant 48 heures.

Pour les conserver, les garder au réfrigérateur dans une boîte hermétique, en
séparant chaque couche de clémentines par une feuille de papier sulfurisé.