



<http://www.goutetterroirs.com>

Clémentines pochées aux épices et combava

Ingrédients pour 4 personnes :

8 clémentines, 200 g de sucre fin, 90 cl d'eau, tout ou partie des épices suivantes, selon goût : 1 graine de cardamome, 1 étoile de badiane (anis étoilé) 1 clou de girofle, 1 baie de genièvre, 3 baies roses, 1 gousse de vanille fendue en deux, quelques brisures de bâton de cannelle et surtout $\frac{1}{2}$ cuillère à café de poudre de combava.

La recette :

- 1) Dans une sauteuse, verser l'eau et le sucre, laisser fondre à feu doux puis ajouter les épices (sauf le combava) , porter à ébullition puis diminuer le feu et laisser cuire à petits frémissements 5 mn. Ajouter le combava,
- 2) Pendant ce temps, peler les clémentines et ôter les fibres blanches ;
- 3) Plonger les clémentines entières dans le jus pour 15 à 20 mn de cuisson tout en les arrosant régulièrement de sirop ;
- 4) Stopper la cuisson et couvrir la sauteuse. Laisser refroidir, égoutter les clémentines et les réserver au réfrigérateur ;
- 5) Filtrer le sirop et le remettre à feu doux pour le réduire.

Le dressage :

Trancher les clémentines en 2 dans l'épaisseur et disposer sur des assiettes individuelles.

Verser par-dessus un peu de sirop tiède et décorer de quelques épices.

Variantes :

Présenter les clémentines entières, arroser d'un peu de caramel liquide ou encore, ajouter une boule de glace...

Cette recette convient à tous les fruits de saison. Il suffit de diminuer ou d'augmenter le temps de cuisson selon la taille du fruit.

