

La clémentine, star du marché et de l'Atelier

04/12/2009



Les clémentines sont de retour sur les étals des marchés et, cette année encore, les Soculente – mes préférées – sont savoureuses et parfumées. En décembre ET en janvier - info exclusive rien que pour vous – l'Atelier des Sens vous propose des cours 100% vitaminés pour décliner la clémentine dans votre cuisine. Car oui, mes chers, cette petite boule d'énergie a de multiples ressources ! Elle est aussi divine à manger brute que dans une purée ou un soufflé ! Venez le découvrir par vous-même, vous serez surpris par l'explosion qu'elle provoque en bouche... !

Truc déco de Noël pour une explosion de senteurs : Récupérez la peau de la clémentine pour faire des petites lanternes : Coupez délicatement le haut de votre clémentine en veillant à ne pas abîmer la chair. Ôtez le petit capuchon puis épluchez votre clémentine par l'intérieur. Il faut impérativement que le petit filament blanc - qui nous enquiquine tant d'habitude... – reste intact. C'est lui qui vous servira de mèche pour la lanterne. Faites sécher votre petit lampion sur un radiateur pendant 1 à 2 jours. Quelques petites gouttes d'huile essentielle de clémentine, une allumette et hop, le tour est joué ! La preuve en image...