

CLEMENTINES CONFITES

Choisir les fruits

- les rincer
- les mettre dans une casserole d'eau (entières non épluchées)
- attendre ébullition, les égoutter
- les faire blanchir ainsi 4 fois, les égoutter
- les mettre dans 1/2 litre d'eau +450 g de sucre
- les cuire coupées en 2, coté bombé du fruit vers le haut
- couvrir

tps de cuisson : 4 à 5 h à feu très doux

- les laisser dans leur jus

- les sortir le lendemain.

(peuvent se conserver +sieurs jours au frais)

C'est un délice de douceur qui ravira petits et grands pour les fêtes! à préparer à l'avance

touche perso :

version simple : nature ou sur fromage blanc ds une verrine, avec sirop versé

version fête : avec boule de glace à la vanille et brisures de marrons glacés !!

Bonne dégustation !!