

Mes recettes avec les agrumes



Je m'appelle :

J'aime



Clémentine



Jus d'orange



Pomélo blanc



Pomélo rose



Tarte au citron



J'apprendrai
à aimer



La Tarte au citron



Ingrédients (6 personnes)

Pâte sablée :

250 g de farine
70 g de sucre
2 jaunes d'œufs
125 g de beurre
5 cl d'eau
1 pincée de sel



Crème au citron :

2 citrons de taille moyenne
100 g de sucre
2 œufs
1 cs de Maïzena
30 g de beurre

Meringue (optionnelle) :

100 g de sucre
2 blancs d'œufs
½ cc de levure chimique

Etapes de préparation

La pâte sablée :

Blanchir les jaunes et le sucre au fouet.
Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en morceaux.
Verser au milieu de ce "sable" le mélange liquide.
Former une boule homogène avec les paumes, puis l'étaler.
Faites cuire à blanc 10 mn, à 180° C, Th 6-7

La crème au citron :

Mélanger sucre et œufs. Faire fondre le beurre. Presser les 2 citrons.
Mélanger le tout et ajouter la cuillère à soupe de Maïzena.
Verser le mélange sur le fond de tarte
puis enfourner 20 à 25 min à 180°C.

La meringue (optionnelle) :

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
Ajouter le sucre puis la levure.
Napper la crème de citron et cuire à four doux (120° C/150° C) 10 mn

environ



Verrine de clémentines et palets bretons à l'orange



Ingrédients (4 personnes)

- 4 clémentines
- 4 palets bretons
- 1 orange
- 4 c à café de miel
- 50 g d'amandes effilées grillées (optionnel)

Etapes de préparation :

1. Presser l'orange et verser le jus dans une assiette creuse.
2. Tremper chaque biscuit et le déposer dans une verrine.
3. Retirer la peau des clémentines.
4. Séparer tous les quartiers de clémentines.
5. Les répartir dans les verrines.
6. Verser une cuillerée à café de miel dans chaque verrine.
7. Parsemer le tout d'amandes effilées grillées.

Fait par les CP et CE1



Le Pomélo rôti

Très facile, et surprenant !

2 pomélos roses
4 cc de cassonade
2 brins de thym
4cc d'huile d'olive

Mettre la cassonade puis l'huile d'olive puis le thym
Sur les pomélos coupés en deux

Faire chauffer 10 minutes en position grill

Ne pas confondre Pamplemousse et Pomélo.

Alors que le pamplemousse vient d'Asie du Sud - Est, le pomélo est originaire des Caraïbes. Sa peau est plus fine et sa chair plus juteuse que celle de son cousin éloigné. Le pomélo est le fruit le plus souvent présent dans nos magasins.

