

RECETTE

COMPOTÉE CLÉMENTINE—ORANGE—MIEL

Durée totale : 2h30min

Difficulté



Ingrédients :

pour 7 bûches

- Clémentines : 8 pièces (= 500 g de chair)
- Zeste : de 4 clementines
- Jus d'orange : 100 ml
- Sucre : 40 g
- Miel : 1 c. à soupe
- Maïzena : 4 c. à soupe
- 2 pincée de cannelle



Préparation :

1. Mettre une plaque ou un plat au congélateur pour qu'il soit bien froid.
2. Prélever les suprêmes (quartiers sans peau blanche) ou la chair de clémentines.
3. Mettre en casserole avec du jus d'orange, du sucre et du miel.
4. Cuire 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une compote légère.
5. Retirer une petite quantité de la compote dans un bol et ajouter 4 cuillères à soupe de maïzena bien mélangées, pour éviter qu'il y ait des grumeaux, puis ajouter à l'ensemble de la préparation. Laisser encore quelques minutes sur le feu et retirer.
6. Ajouter le zeste et les épices hors du feu.
7. Versez le tout sur la plaque qui est au congélateur, faites une couche fine et remettez au congélateur pour que ça prenne le plus vite possible.