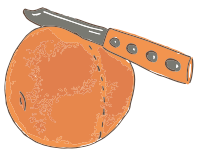
Le photophore agrume

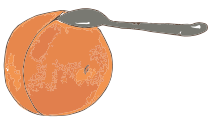
Matériel :

- 1 clémentine
- 1 couteau
- Des clous de girofle
- 1 emporte-pièce en forme d'étoile
- 1 bougie chauffe plat

Déroulement :



1/ Pour découper l'écorce de la clémentine, fais le tour de manière circulaire, avec un couteau.



2/ Décolle délicatement l'écorce du fruit. Il faut que ton écorce garde sa forme de demi-cercle. Prends le temps et garde le fruit pour une recette !

3/ Dans un des deux demi-cercles, perce une étoile au centre, à l'aide de l'emporte-pièce. Perce cette même écorce de clous de girofle, en faisant le tour de l'étoile.

4/ Dans l'autre, place la bougie au centre.

5/ Place la demie écorce percée au-dessus de la bougie.

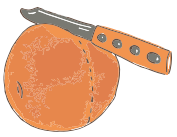
Ton photophore est terminé et ta pièce est délicieusement parfumée !

La guirlande d'agrumes

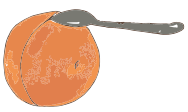
Matériel :

- Plusieurs clémentines
- Un économe
- Des emporte-pièces

Déroulement :



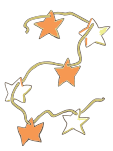
1/ Pour découper l'écorce de la clémentine, fais le tour de manière circulaire, avec un couteau.



2/ Décolle délicatement l'écorce du fruit. Il faut que ton écorce garde sa forme de demi-cercle.

3/ Laisse sécher tes écorces pendant plusieurs jours.

4/ Une fois séchées, à l'aide d'emporte-pièces, découpe les écorces en forme de sapin, d'étoile...



5/ Fais un trou dans chaque forme et enfile-les sur une jolie ficelle ou un ruban.

Variante : Tu peux aussi, à l'aide d'un économe, peler une orange ou une clémentine, en une seule fois. Enroule les écorces sur elles-mêmes, de telle sorte qu'elles prendront la forme d'une rose, fais-les sécher et dépose-les dans un bol ou un vase avec des bâtons de cannelle. Cela fera un joli centre de table qui sentira super bon !

Les sablés à la clémentine

Ingrédients :

- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 3 clémentines
- 200 g de farine
- 100 g de Maïzena

Préparation :

1/ Fouette le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute les jaunes d'œufs.

2/ Prélève le zeste d'une clémentine (attention à ne pas prendre le blanc, c'est ce qui donne l'amertume) et presse les 3 fruits. Ajoute tout cela à ton mélange.

3/ Termine par la farine et la Maïzena puis travaille la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène.

4/ Laisse reposer 1 heure à température ambiante (c'est-à-dire sans le mettre dans le réfrigérateur ni dans un endroit chaud).

5/ Préchauffe le four à 180°C, ou demande à un adulte de le faire.

6/ Etale la pâte au rouleau et découpe les formes à l'emporte-pièce.

7/ Place-les sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

8/ Enfourne pendant 10 minutes. Surveille la cuisson.

Les clémentines givrées

Ingrédients :

- 5 clémentines
- 200 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- Du sucre cristallisé

Préparation :

1/ Épluche les clémentines et sépare-les en quartiers.

2/ Trempe-les dans les blancs d'œufs battus à la fourchette avec le sucre glace puis roule-les dans une assiette de sucre cristallisé.

3/ Laisse-les sécher pendant 1 heure avant de les servir. Tu peux leur redonner une forme de clémentine pour que ce soit plus joli.

Variante : Tu peux aussi juste découper ta clémentine en quartier et la tremper dans du chocolat fondu. 1h au frigo, et cela fera de délicieuses sucreries !

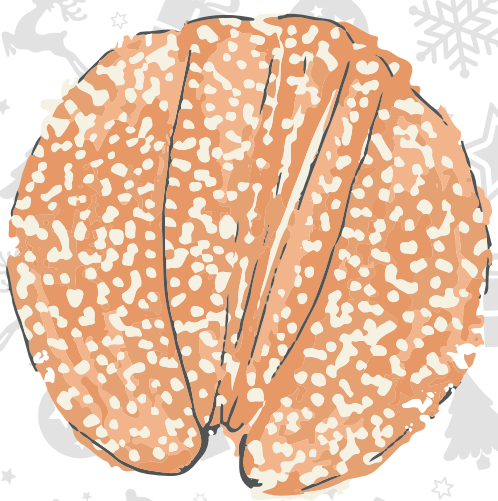
La guirlande d'agrumes

Illustrations: Dorianne Marimon

Le photophore agrume

Illustrations: Dorianne Marimon

Les clémentines givrées



Illustrations: Dorianne Marimon

Les sablés à la clémentine

Illustrations: Dorianne Marimon