



La saison des pomelos chez Alimea c'est de mars à juillet

Cultivé à proximité de la mer sur la côte orientale de Corse, le pomelo prend le relais de la clémentine et se récolte quand le plus froid de l'année est passé. A maturité il se conserve parfaitement sur l'arbre et se cueille au fur et à mesure des besoins de mars jusqu'au plein cœur de l'été. Une nuit de bateau et le voilà « sur le continent » puis redistribué en magasin bio dans tout l'hexagone.

A la maison il se conserve facilement hors réfrigérateur, idéalement dans une pièce fraîche.

Riche en vitamines, C notamment, en fibres et en oligo-éléments, sa saveur légèrement amère est apéritive et stimule les sécrétions digestives.

Coupé en deux à la cuiller ou en jus frais pressé pour profiter au maximum de ses qualités il est de suite prêt au petit déjeuner ou aux repas principaux.

Il s'accommode aussi de façon plus festive, accompagné d'autres produits de saison.



Alimea

Bravone
20230 Linguizzetta
Corse

www.alimea.fr



Granité au pomelo

1/4 de volume jus de pomelo frais pressé, 3/4 d'eau minérale plate bien froide, sucre
Mélanger jus de pomelo et eau . Sucre à votre goût et verser dans un grand bocal à ouverture large ou une bouteille plastique perdue (veiller à conserver au moins ¼ de volume d'air). Bien fermer. Placer au congélateur et toutes les demi-heure secouer énergiquement. Au bout de deux heures, on obtient un granité. Il faudra découper le col de la bouteille pour verser. Décorer les verres de quelques morceaux de fruits rouges ou d'une feuille de menthe (facultatif).

Apéritif au pomelo

2 pomelos, 1 bouteille de vin blanc sec, 125 g de sucre

Mélanger le jus des pomelos, vin blanc et sucre jusqu'à complète dissolution. C'est prêt ! Servir très frais.

Salade avocat pomelo

Pour 6 personnes: salade de saison, 2 pomelos, 1 avocat mûr, 1 cuillère à café rase de moutarde, 1 c.à c. de miel, 1,5 cuillerée à soupe de vinaigre, 3 c. à s. d'huile, sel et poivre

Disposer coquettement la salade et décorer de morceaux d'avocat et pomelo. Présenter ainsi et ajouter la vinaigrette juste avant de servir.

Cette recette se renouvelle avec la succession des salades de l'année et les goûts (choix du vinaigre, de l'huile) et éventuels agréments (noisettes pilées, cerneaux de noix, dés de fromage, olives, champignons frais, dés d'échalotes, thon, ...)

Tarte au pomelo

pour 6 personnes: 1 pâte brisée, 2 pomelos, 150 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 125 g de poudre d'amande

Préchauffer le four à 200°C.

Abaisser la pâte brisée. Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux puis ajouter la poudre d'amande, le jus et un peu de zeste râpé des pomelos, le beurre fondu en continuant à mélanger.

Etaler sur la pâte et éventuellement décorer d'une rondelle de pomelo. Cuisson 30 mn.

Sorbet au pomelo

pour 4 personnes: 4 pomelos, 10 cl d'eau, 75 g de sucre

Prélever des zestes sans la peau blanche à l'économe et découper finement.

Presser le jus. Préparer un sirop avec l'eau, le sucre, les morceaux de zeste. Après refroidissement, ajouter le jus des pomelos, verser dans la sorbetière et laisser prendre.

Ecorce de pomelo confite

poids égal d'écorces et de sucre

Faire bouillir un grand volume l'eau. A l'ébullition ajouter les écorces et les laisser blanchir 10 mn. Jeter l'eau de cuisson et répéter l'opération.

Préparer un sirop avec le sucre (poids identique à celui des écorces) et un volume d'eau fraîche qui les recouvre très largement. Quand le sirop est à ébullition, plonger les écorces et laisser cuire le plus lentement possible jusqu'à absorption quasi totale du sirop. C'est tout! Cuisson au ralenti et surveillance de la fin sont tout le secret de cette recette.

Servir en orangettes au moment du café.



Alimea

Bravone
20230 Linguizzetta
Corse

www.alimea.fr

