



Au marché

Fruit non climactérique, l'orange ne mûrit pas une fois séparée de l'arbre. Choisissez des fruits lourds et fermes sous les doigts. La peau plus ou moins épaisse et granuleuse n'indique que le climat sous lequel elle a poussé ou sa variété. Pour pouvoir utiliser le zeste, achetez-la bio ou non traitée après récolte.



Odorante bigarade

L'orange amère, fruit du bigaradier, tente un renouveau de production, notamment dans l'Hérault. On peut citer quelques variétés : 'Séville', 'Corniculata', 'Myrtifolia', 'Bizzaria', 'Bouquetier de fleurs'... Plus petite, très odorante, la bigarade s'apprécie en marmelades, confiseries et liqueurs. De ses fleurs, on extrait l'aromatique eau de fleur d'oranger, qui entre dans la composition de nombreux desserts.



Des aliments simples à préparer, doux au porte-monnaie, à déguster à la bonne franquette.

HARENG

Capturé jusqu'à 200 m de fond, il se pêche d'octobre à janvier dans les eaux froides de la Manche et surtout de la mer du Nord. Le hareng frais doit être très brillant, argenté de la tête à la queue. En fonction du temps de salage et de fumage, le hareng saur a plusieurs noms : gendarme, kipper ou bouffi.

POMME DE GARDE

'Belle de Boskoop', 'Melrose', 'Jonagold', 'Patte de loup', 'Golden Delicious', 'Calville blanc d'hiver', 'Reinette clochard', autant de variétés de garde à déguster au couteau. Très fondantes, mais de bonne tenue à la cuisson, ces fruits se prêtent à la confection de tartes, pommes au four, beignets, compotes.

'BUTTERNUT'

De la famille des courges musquées, la 'Butternut' se repère bien à sa forme de grosse poire. Son écorce est lisse et tendue et sa chair est tendre. D'où son autre nom "noix de beurre" ou "doub beurre". Elle donne d'excellentes purées et des gratins délicieux. Une zone molle sur l'écorce est le signe d'un début de pourrissement.

EVJANDY VALERY / MASEBIA, A. MILLOUV / POMEDEL, IRIAN THAMM / SHUTTERSTOCK

C'est nouveau



À L'ANCIENNE

De fabrication manuelle, cette gourmandise créée par Christophe Devé a cuit longuement dans un chaudron de cuivre.

Les Confitures du château. Orange Suzette, pot de 250 g, 6 € environ.



CARRÉ NOIR

Le chocolatier Mazet lance une tablette de chocolat noir à l'orange, très raffinée. Les ingrédients :

pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel d'orange.
Mazet. Tablette de 100 g, 5 € environ.

ÇA PRESSE

Doté d'un cône universel et d'une rotation à double sens, ce presse-fruit est adapté aux agrumes de toutes tailles. Réservoir amovible en verre de 1 l, avec base antidérapante et système antigouttes. Puissance : 40 W.
Bosch. Presse-agrumes, 110 € env.



SANGUIN

Les arômes exotiques de l'orange sanguine se mêlent à des notes de citron et de fruits confits. Employez ce sirop dilué dans l'eau ou pour réveiller votre thé, un smoothie, un cocktail.
Monin. 70 cl, 8 € environ.



CULTURA CREATIVE/SUICRE SAIE