



Clémentines rôties au thym, miel et citron

Préparation : 5 min | Cuisson : 15 min

Ingédients :

- 1 kg de clémentines (environ 8 à 10 pièces selon taille)
- 4 c. à soupe de miel (ou sirop d'érable)
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 citron bio (zeste finement râpé)
- 6 à 8 brins de thym frais
- Option : quelques pistaches concassées ou amandes effilées pour le croquant

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher les clémentines et les couper en tranches épaisses ou en quartiers. Assaisonner
- Disposer les clémentines dans un plat allant au four.
- Arroser avec le miel et le jus de citron.
- Saupoudrer de zeste de citron et parsemer de feuilles de thym.
- Enfourner 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les clémentines soient légèrement caramélisées mais encore juteuses.
- Option : 1-2 minutes sous le gril pour un léger doré.
- Servir tiède, avec éventuellement quelques pistaches ou amandes effilées pour le croquant.

