



L'orange sanguine, la douceur au palais



Quel bonheur, chaque saison, de se réjouir des fruits fraîchement cueillis. On planifie déjà les prochaines recettes et on ne peut attendre le jour de leur arrivée. Les arômes sont souvent intimement liés aux souvenirs et aux sensations éprouvées à un moment précis. Quand l'hiver approche, j'attends avec impatience l'orange sanguine, que j'associe aux froides journées. Il suffit de peler une orange pour que son parfum à la fois chaud et rafraîchissant se diffuse harmonieusement dans toute la maison, alors qu'il fait si froid dehors. Elle est très sucrée, mais également fraîche et fruitée. Source d'énergie en en-cas, l'orange sanguine se révèle également un ingrédient polyvalent en cuisine. Elle rehausse la viande telle que le pigeon, elle peut se mesurer à l'arôme puissant du cresson d'eau et équilibre l'acidité des endives et du radicchio. Elle est cultivée sur le pourtour méditerranéen et nous apporte une pincée d'exotisme sur la table à la saison fraîche lorsqu'elle est préparée en couscous avec de la cannelle et quelques pignons de pin. Ou au dessert, avec un peu de menthe fraîche, quelques beaux grains de grenade et de la crème fraîche. Elle accompagne également à merveille les betteraves. Voilà comment concocter une belle pizza d'hiver: couvrir une pâte à pizza de fines tranches de betterave cuite à la vapeur, assaisonner avec de la coriandre moulue, des graines de fenouil, de la cardamome et du poivre, enfourner. Au sortir du four, ajouter des tranches d'orange sanguine, des noisettes grillées concassées et une belle poignée de cresson d'eau. Et, juste avant de servir, ajouter quelques cuillerées de crème fraîche. Une belle touche de couleur et un délice



pour les papilles: l'orange sanguine.