



## DESHYDRATEUR

### HIVERNAGE et SÉCHAGE DES CALAMONDINS

Vois aviez fait l'acquisition d'un calamondin , vous avez aimé le parfum de ses fleurs et cet automne il est couvert de jolies petites "clémentines" orange avec des "ombres" de vert . Parfait vos fruits sont mûrs à point : vous allez pouvoir les récolter . Un truc : pas tous à la fois : ils vont tenir quelques jours et frais dans une sauce pour du canard, de la dinde qu'ils transcendent littéralement, vous en découvrirez toutes les saveurs

Plus vous apporterez de soin à l'hivernage de votre plante contre les coups de froid de l'hiver, plus vous aurez de chances de pouvoir profiter longtemps et de l'arbre, et de sa floraison et des parfums de ses fruits . Certes en eux-même les fruits ne sont pas très bons "au couteau", mais en cuisine ils se révèlent

#### HIVERNAGE :

Voyez sur les photos de mon arbre prise le soir les fruits ne sont pas entièrement oranges : c'est normal . Chez les agrumes petits (clémentines, mandarines...) c'est ainsi qu'ils sont bons . Les marchands font croire que les fruits bien oranges sont meilleurs: c'est faux ils ont été traités pour se colorer comme ils le font naturellement avec les premiers frimas !

Donc , dans un premier temps, cueillez les fruits les plus mûrs en coupant un tout petit bout de queue : pas "entamés" ils se conserveront mieux

Habillez l'arbre d'une toile de forçage qui touche l'arbre le moins possible. Si cet hiver la toile était mouillée et qu'elle gèle par un coup d'air froid, les feuilles, voir la ou les branches touchées gèleraient, voir l'arbre s'il était trop touché .

Bien sûr la toile n'empêche pas le gel profond : elle évite les "à coups"de température". En lui-même, cet arbuste n'est pas une obtention génétique mais un arbuste presque "brut", un "hybride" naturel . Bien qu'utilisé essentiellement en orangerie ou en intérieur, il résiste à des températures assez basses, bien protégé jusqu'à - 5 à - 6 °, jusqu'à -10° voir un peu moins si le gel ne dure pas trop longtemps

#### SÉCHAGE DES FRUITS :



Découpez vos fruits en deux voir trois tranches RÉGULIÈRES car le séchage sera d'autant meilleur que vos tranches seront bien de même épaisseur .

Un TRUC LVC: Si vous avez découpé vos fruits dans un [découpoir de LVC](#) , récupérez le jus : il va corser délicieusement votre prochaine sauce légère de LVC !

#### SÉCHAGE :

*Il ne faut jamais sécher de gros éléments épais  
et les "portions" doivent toujours être d'une épaisseur régulière  
Dans tous les cas il faut laisser un espace entre les éléments pour que l'air circule bien*  
**T.S.V.P-->>**

Enlevez soigneusement les pépins qui eux ne sauraient rester ! J'ai testé pour vous : les pépins d'agrumes sont abominables au goût et de plus ils contiennent des proportions d'acide cyanhydrique non négligeable alors sortez-les bien ... à fortiori si vous voulez par la suite utiliser vos fruits séchés dans des poudres en cuisine !



### **Techniques "modernes" :**

Pour une très petite quantité, vous pouvez essayer de poser vos tranches de fruit sur du papier-cuisson sur la plaque de verre de votre cher FAO . Couvrez d'une autre feuille . Mettez à four normal quelques secondes . Surveillez très souvent : il ne faut pas aller trop loin : vous risqueriez un incendie dans votre four : plantes et papiers trop secs s'enflammeraient spontanément

Mais,

Si possible procurez-vous un deshydrateur électrique : c'est très fonctionnel . Les paniers sont pratiques et aucun insecte ni aucune poussière ne rentrent à l'intérieur pendant le séchage . Du reste à toutes fins utiles vous pouvez prévoir comme LVC un tulle (ou un morceau de rideau ... propre bien entendu!) à poser sur la dernière couche pour éviter toute chute accidentelle de poussière

La régularité du séchage donne des produits plus réguliers et plus colorés, moins "ternes"

**Dans tous les cas gardez vos fruits secs à l'abri de l'humidité et de la poussière ....**

### **NOTES TECHNIQUES:**

Ma technique de conservation ?? Un sac de toile suspendu au plafond (voir vos [sacs de séchage des plantes](#)). Dans une pièce très "circulée", mettez en plus un petit chapeau de papier traversé par le cordon de suspension: les éventuelles poussières resteront sur le papier et l'air continuera à circuler dans vos sacs

N B : Vous pouvez aussi conserver vos rondelles dans un bocal de verre avec bouchon à vis mais assurez-vous dans ce cas que la "caca", la "boîte" (le bocal ) est parfaitement sèche ... et les rondelles de fruits de même.

Sinon il y a une forte probabilité que des moisissures puissent s'y développer ... et vous auriez bien travaillé pour rien !! Si vous entreposez vos fruits secs dans une pièce à l'hygrométrie variable, préférez la deuxième solution à partir de fruits très secs

**T.S.V.P-->>**

## UTILISATIONS :

Vos tranches de fruits séchées sont très jolies et elles constitueront une jolie garniture pour des petits pots de desserts aux fruits , de compotes ...

Pensez à elles aussi pour une sauce de viande grasse (canard, cochon, mouton, oie etc ...) et n'oubliez pas des "boulhons" mode LVC pour des cuisinées à relever d'un peu de parfum venu d'ailleurs ...

Et, comme leurs sœurs les écorces d'orange séchées, réduites en poudre dans un des moulins de LVC , elles parfumeront délicatement [vos poudres de Perlimpimpin](#)

## NOTES DIÉTÉTIQUES :

Comme le produit de base est autorisé dans tous les régimes et que ce toutes façons ce n'est pas une "base" de repas, ces fruits séchés sont compatibles avec tous vos régimes. La technique est valable pour tous , alors pour une fois la formule sera optimiste

**ON FÉ CA KOI KON VEU AVÉ CA KOI KON A**