



## Du soleil dans les assiettes avec la

clémentine de

**Corse**

Sur les étals de novembre à janvier, la Clémentine de Corse se décline sous toutes les formes pour vous régaler. Ce petit trésor de l'île de Beauté se reconnaît par sa saveur sucrée acidulée qui lui confère ce goût si unique !



***Carpaccio de Clémentine de Corse à la burrata et à l'huile d'olive***



***Bruschetta aux Clémentines de Corse rôties et jambon cru***



***Pulled pork à la Clémentine de Corse***



***Poulet caramélisé à la Clémentine de Corse et sauce soja***



**Carottes glacées aux Clémentines de Corse et au ras el-hanout**



**Brioche roulées à la Clémentine de Corse**



**Sablés fourrés à la Clémentine de Corse**



**Verrines de cheesecake à la Clémentine de Corse et vanille**



**Crêpes Suzette à la Clémentine de Corse**



Les Clémentines de Corse se cuisinent de multiples façons. Retrouvez toutes nos inspirations recettes sur

<https://www.clementinedecorse.fr/nos-delicieuses-recettes/>

Contact presse : Elodie Coin – [ecoin@gs-com.fr](mailto:ecoin@gs-com.fr) – 06 03 51 57 65