



Pour 4 pots de 200 ml  
10 clémentines (si possible sans pépin)  
400 ml (1 ½ tasse + 2 c. à soupe) de jus de clémentines  
400 g (2 tasses) de sucre

Pratiquer 2 incisions sur chaque clémentine. Dans une casserole, couvrir les clémentines d'eau et porter à ébullition. Égoutter et recommencer 2 fois. Couper les clémentines en 2 ou les laisser entières, ajouter le jus (ajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir) et le sucre. Faire mijoter, à découvert, de 2 à 3 heures ( moi deux heures ) en commençant à feu moyen jusqu'à ce que ça mijote légèrement puis poursuivre à feu doux.

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pour une nuit. Égoutter les clémentines puis les hacher finement. S'il y a des pépins, les retirer.  
Mélanger les clémentines hachées et le jus de cuisson et mettre en pot.

Servir avec pain rôti, scones, cake, quatre-quarts, crêpes, pain perdu, etc.