

# CONFITURE DE CITRON



Végétarien



Sans  
arachides



Végétalien



Sans  
lactose



Sans  
gluten



Zéro  
gaspi



Citrons



Sucre



Préparation :  
30 minutes



Cuisson :  
25 minutes

Vous aurez besoin de :

- une casserole (ou une marmite en fonction de la quantité de citrons)
- une râpe
- un couteau
- des pots avec un couvercle stérilisés (en fonction de la quantité de citrons)
- une assiette



1. Mettez une assiette au réfrigérateur. Elle vous servira à vérifier la cuisson de la confiture.
2. Lavez les citrons.
3. Dans la casserole, zestez la moitié des citrons.
4. Épluchez les citrons afin d'en retirer le plus possible la peau blanche de vos citrons et coupez le en morceaux. *Note : notre astuce : les congeler pour éviter d'en avoir plein les yeux. Ou bien, à cette étape là, on ressort notre masque de ski !*
5. Pesez vos citrons.
6. Faites les bouillir pendant environ 10 minutes.
7. Hors du feu, ajoutez le sucre dans la casserole (à quantité égale du citron, par exemple: 500g de citron pour 500g de sucre).
8. Faites bouillir en remuant constamment jusqu'à ce que la confiture soit prise. (Pour savoir si la confiture est prête, mettez un peu de confiture sur l'assiette. Si elle glisse beaucoup, il faut continuer de la faire cuire).
9. Mettez la rapidement dans vos pots. Fermez les couvercles et mettez les pots à l'envers pendant 2 jours.

*Bon appétit !*



La confiture vous permet d'utiliser vos citrons abîmés. Vous pouvez zester tous les citrons, en mettre la moitié dans la confiture (comme dans la recette) puis faire sécher l'autre moitié avant de l'incorporer dans soit du sucre pour avoir du sucre aromatisé ou soit dans de l'huile d'olive pour profiter d'une huile d'olive au citron.