

Citrons jaunes confits

Pour salades, poissons et tajines



Salage 24H puis égouttage et séchage sur papier absorbant



La préparation en bocal avant l'huile d'olive



Bocal final pour 15 jrs de macération

Ingrédients – Bocal : 200 ml – Prépa. 20 min – Macération 24H – Dégustation après 15 jours



2 citrons bio
(200g en tout)



50g gros sel



50cl huile d'olive



1 bocal de 200 ml

Préparation

1. Rincer les citrons, les essuyer puis les couper en rondelles de ½ cm.
2. Les disposer en couches dans une passoire, avec du gros sel entre chaque couche.
3. Si une seule couche, retourner les rondelles au bout de 6H et saler de nouveau.
4. Laisser mariner 24H.
5. Verser les rondelles dans une passoire et laisser égoutter 2H.
6. Ebouillanter un bocal de 200ml – Laisser sécher à l'envers sur du papier absorbant.
7. Eponger les rondelles recto/verso sur du papier absorbant.
8. Les disposer verticalement dans le bocal, bien les serrer.
9. Couvrir d'huile d'olive, fermer le bocal et réserver 15jours minimum.
10. Réserver dans un endroit frais ou au réfrigérateur.
11. Veiller à ce que l'huile couvre toujours les citrons.

Nota : Ici, l'expérience a été faite avec 2 citrons qui conviennent pour un bocal de 200 ml pour 12 rondelles de citron.

* * * 1er mars 2022 * * *