

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CITRONS CONFITS

Pour 8 citrons confits

Préparation : 15 mn

Repos : 2 mois

Ingrédients :

- 8 citrons jaunes (citron beldi)
- 8 cuillères à soupe de sel
- Eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Faites bouillir de l'eau et laissez tiédir. Lavez et essuyez les citrons, coupez chaque citron en quatre en laissant le bas du citron fermé. Dans chaque citron mettez une cuillère à soupe de sel.

Placez les citrons dans le bocal que vous avez déjà stérilisé, couvrez complètement d'eau tiède. Puis ajoutez l'huile d'olive en dernier.

Fermez bien le bocal et laissez à l'abri de la lumière pendant 2 mois.

Après les 2 mois, ouvrez le bocal et avant d'utiliser les citrons confits pour une de vos recettes, passez les sous l'eau pour éliminer l'excès de sel.

