



Citrons confits au sel

Ingrédients

1 kg de citrons ordinaires non traités

2 kg de petits citrons à peau fine

Fleur de sel

une grande terrine

un poids

Mettre les citrons à tremper cinq jours dans de l'eau.

Au bout des 5 jours couper les citrons en 4 en les laissant attachés au zeste et sans les peler. Les ouvrir "en fleur" , mettre une grosse pincée de sel au milieu et les refermer.

Placer les citrons dans une grande terrine, ou un bocal et disposer un poids par dessus.

Au bout d'un mois ils sont prêts.

Il sortira au bout de quelques jours un jus salé épais comme du miel dans lequel les citrons se conservent indéfiniment dans un endroit sec. Ce jus peut remplacer le vinaigre dans les salades.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>