

Citrons confits à l'huile d'olive de Carpe Diem



une recette de Carpe Diem

Les citrons sont d'abord lavés soigneusement avant d'être entaillés en 4 sans aller jusqu'à séparer les quartiers. Ils sont ensuite bourrés de gros sel : on écarte les quartiers pour former une fleur et on fait couler une bonne poignée de gros sel dedans, puis on referme la fleur en enfermant le plus de sel possible à l'intérieur, avant de rentrer le citron ainsi préparé dans le bocal préalablement stérilisé. Il ne reste plus qu'à verser de l'eau de source ou de l'eau bouillie refroidie pour noyer les citrons. Caler les citrons à l'aide de piques en bois, ils doivent être et rester totalement immergés. Fermer avec la capsule en caoutchouc et on remise au fond d'un placard pour 2 ou 3 semaines.

Au bout des 2 ou 3 semaines, on vide le bocal que l'on lave et sèche soigneusement. On rince les citrons sous l'eau courante sans chercher à s'inquiéter s'il reste ou non du sel, puis on les sèche bien avec du sopalin. On les place ensuite dans le bocal propre en tassant bien et on remplit d'huile d'olive de "bonne qualité", précise Carpe Diem, jusqu'à de nouveau noyer les citrons. J'ai remarqué que des bulles d'air remontent à la surface de l'huile : avant de ranger mes bocaux, je m'assure donc qu'il y a bien assez d'huile, que les citrons sont bien noyés, puis je ferme les bocaux hermétiquement avec la capsule en caoutchouc

Carpe Diem indique qu'on peut consommer nos citrons de quelques jours à quelques mois plus tard. On garde le bocal dans une pièce fraîche et sombre, je remise donc mes bocaux à la cave tant qu'ils ne sont pas ouverts, puis au frigo une fois ouverts. Le passage au frigo fige l'huile, mais ce n'est pas grave.