

CITRONS CONFITS

Dans la cuisine marocaine, ces citrons sont utilisés pour les tajines ou d'autres plats comme la salade de pois chiche entre autres, en règle générale on n'utilise que l'écorce.

Pour 8 citrons confits

Préparation : 15 mn

Repos : 2 mois

INGREDIENTS :

- 8 citrons jaunes (citron beldi) non traité de préférence
- 12 cuillères à soupe de sel fin
- Eau tiède

PREPARATION :

- Faire bouillir de l'eau et stériliser un bocal.
- Tremper les citrons jaunes dans une bassine d'eau froide pendant 24 heures.
- Brosser, rincer et essuyer les citrons.
- Couper chaque citron en quatre en laissant le bas du citron fermé, ne pas détacher les quartiers.
- Dans chaque citron, mettre une cuillère à soupe de sel fin.
- Placez les citrons dans le bocal, (que vous avez déjà stérilisé), ouverture vers le haut en les tassant au maximum. Recouvrir du sel restant.
- Laisser se tasser pendant 2 à 3 jours, ajouter des citrons et recouvrir d'eau bouillie tiède
- Fermer bien le bocal et laisser à l'abri de la lumière pendant 2 mois.
- Les citrons vont se ramollir et libérer leur jus.
- Laisser macérer au moins deux mois avant de consommer, ne pas s'inquiéter si une fine pellicule blanche se forme à la surface du bocal.
- Après 2 mois, la peau des citrons a bruni et jus s'est épaissi. On peut les consommer.
- Ouvrir le bocal et avant d'utiliser les citrons confits pour une de vos recettes, il faut surtout bien laver les citrons confits avant utilisation pour enlever le sel.
- Conserver dans un endroit sec et frais.
- Au fur et à mesure que vous utiliserez les citrons, veiller à ce qu'ils restent recouverts de saumure. Sinon rajouter un peu d'eau bouillie tiède.

