

## **Ecorces de pamplemousse confites**



### **Ingrédients**

- Pamplemousse(s)
- Sucre : l'équivalent du poids des écorces
- Eau
- Jus de citron

Récupérer délicatement l'écorce des pamplemousses, sans prendre trop de peau blanche. Découper en lamelles.

Déposer les écorces dans une casserole d'eau avec une cuillère à soupe de jus de citron, porter à ébullition puis laisser bouillir 15 secondes.

Egoutter dans une passoire, rincer à l'eau froide et recommencer cette opération trois fois.

Donc on fait ça en tout 4 fois.

Déposer les écorces sur un linge bien propre et laisser sécher.

Peser les écorces, les déposer dans une casserole, les recouvrir avec leur poids en sucre et couvrir d'eau froide. Faire chauffer à feu doux et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau (environ 20 minutes). Il faut veiller à ne pas mettre trop d'eau, sinon la cuisson sera trop longue.

Laisser refroidir les écorces dans une casserole, puis les déposer délicatement sur un linge propre et attendre qu'elles aient séché (environ une nuit, voire 48h).

Déposer du sucre dans une assiette creuse et enrober les écorces, puis les déposer à nouveau sur un linge propre et les laisser sécher à l'air libre environ 48 heures. Au besoin, changer le linge sur lequel elles sont posées.

Les écorces se conservent dans une boîte en métal tapissée de papier cuisson.

Elles sont délicieuses telles quelles (il y a en fin de bouche une légère amertume), ou trempées dans du chocolat blanc, ou coupées en tout petits dés pour aromatiser des pâtisseries.