

Confitures et Chutneys
Citrons confits au sel



12h25	15 min	10 min	12h	42
<small>TEMPS TOTAL</small>	<small>PRÉPARATION</small>	<small>CUISON</small>	<small>REPOS</small>	<small>CALORIES</small>

Ingrédients
pour **4** personnes

Citrons

7 Citron(s)
105 g **Gros sel**

Saumure

15 g **Sel**
750 ml **Eau**

Étape 1

Préparation des citrons

- 1 Laver soigneusement les citrons puis les sécher dans un linge propre.
- 2 Prendre un citron et réaliser une première fente de haut en bas (en laissant 1 cm de chaque côté de manière à ne pas découper le citron en quartiers).
- 3 Répéter cette même opération en tournant le citron d'un quart de tour de manière à obtenir quatre fentes au final.
- 4 Faire de même avec les autres citrons.
- 5 Glisser, dans chaque incision, la valeur d'une demie cuillère à café de gros sel.
- 6 Refermer délicatement chaque fente de manière à redonner une jolie forme au citron.
- 7 Placer tous les citrons dans un saladier, couvert d'un film ou d'un linge propre, et les laisser dégorger durant 12 heures.

Étape 2

Stérilisation du contenant

- 1 Juste avant la mise en conserve des citrons, placer le

bocal d'un litre et le joint dans une casserole d'eau bouillante durant 10 minutes.

- 2 Faire sécher sur un linge propre.

Étape 3

Mise en conserve

- 1 Après 12 heures, égoutter les citrons puis les ranger bien serrés dans le bocal.
- 2 Faire chauffer l'eau ainsi que le sel jusqu'à totale dissolution.
- 3 Ajouter cette eau sur les citrons de manière à les recouvrir totalement.
- 4 Fermer le bocal hermétiquement à l'aide du joint.
- 5 Laisser macérer 15 jours au frais et à l'abri de la lumière avant utilisation. A conserver 3 mois maximum.