

CONFIT DE CITRON

100 g de jus de citron (en gros 3 citrons pressés)

50 g d'eau

100 g de sucre à confiture

1 citron entier (bio ou non traité)

Laver et couper le citron en tout petits morceaux

Dans de l'eau bouillante, blanchir les morceaux de citron quelques minutes, puis égoutter (ne pas garder l'eau qui a servi à blanchir le citron)

Mettre le jus de citron, l'eau, les morceaux de citron blanchis, et le sucre à confiture dans une casserole, et cuire comme une confiture à feu très doux et à découvert (pendant environ 40 à 50 mn, il faut que ça épaississe).

On peut mixer (à chaud) ou non.

Puis laisser refroidir avant emploi.