

Confiture De Citron Maison



Ingrédients

700 gr de citron – 600 gr de sucre - 1 litre d'eau - Extrait de vanille

Préparation

Coupez les citrons en tranches et mettez-les dans la casserole, versez l'eau et portez à ébullition. Stérilisez également les bocaux en les trempant dans l'eau (sur le feu) pendant 30 minutes.

Placez les citrons dans un bol et mixez-les au mixeur ou au robot culinaire, puis versez-les dans une casserole et placez la première moitié du sucre, puis placez le reste. Ajouter également l'extrait de vanille et porter à feu très doux pendant 30 minutes. Versez ensuite dans les bocaux, fermez-les et retournez-les. Laissez-les refroidir complètement