

Confiture de citron *(Confitures & conserves)*



Préparation

Laver les citrons (en gardant un de côté), les placer dans une casserole d'eau bouillante et faire cuire pendant 20 minutes, les égoutter, changer l'eau, porter à ébullition, remettre les citrons et faire cuire de nouveau pendant 20 minutes. Faire la même chose une troisième fois, puis retirer les citrons avec un écumoire et réserver l'eau de cuisson. Couper les citrons en morceaux et les passer à travers un moulin à légumes, peser la purée obtenue et les mettre dans une casserole avec le même poids de sucre et un litre de l'eau de cuisson réservée. Mettre la casserole sur le feu et faire cuire la confiture pendant environ 5 minutes, puis ajouter le citron cru réservé, le couper en morceaux et laisser cuire encore pendant 10 minutes. Verser la confiture chaude dans des pots hermétiques, fermer leur couvercle et laisser reposer jusqu'à ce qu'elles refroidissent. Les conserver dans un endroit frais.

Conseils

Pour éviter que votre confiture ne soit trop épaisse, respectez les temps de cuisson.

Anecdotes

Le citronnier est originaire d'Asie et il est arrivé en Méditerranée au treizième siècle, grâce aux Arabes.

Information

Préparation 200 minutes

Temps total 75 minutes

Pour X Pour 10 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Citron 2000 grammes

Sucre