

J'apprends à faire mes citrons confits maison !

Envie de donner un peu plus de pep's à tous vos plats salés ? Grâce au processus de lactofermentation, réaliser des citrons confits devient simple et accessible à tous. Pour ce faire, quatre ingrédients suffisent : de l'eau, du sel et bien sûr... des citrons.

Ce qu'il nous faut pour cette recette:



5 citrons issus de l'agriculture biologique

Puisque la peau se mange dans cette recette de citrons confits au sel, on choisira ici des citrons issus de l'agriculture biologique



3 cuillère à café bombées de gros sel marin

Attention au fluor et aux additifs se trouvant dans bon nombre de sel de supermarché! Ceux-ci peuvent troubler la bonne conservation des bocaux.



700 ml d'eau

Une eau avec un taux trop élevé de chlore peut nuire à la conservation des bocaux. Si cela est le cas, il faudra préalablement ébouillanter l'eau puis la laisser refroidir (voir étape 1 de la recette)



Un bocal hermétique d'une contenance de 1,5 Litres

Pour une conservation optimale, ce bocal doit être préalablement stérilisé dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.



Votre casserole préféré

Il faudra qu'elle puisse contenir au moins 1L d'eau

Les différentes étapes de préparation

Étape 1: Dans une casserole, porter l'eau à ébullition, y ajouter le sel puis laisser refroidir le contenu jusqu'à atteindre la

température ambiante



Étape 2: bien laver les citrons puis les faire sécher sur un linge sec



Étape 3: Enlever les pédoncules de chaque citron à l'aide d'un couteau



Étape 4: Couper chaque citron en deux parties puis chacune des deux parties en huit tranches fines



Étape 4 : Mettre les citrons dans le bocal et les couvrir du mélange d'eau et de sel. Laisser 2cm de libre dans le bocal au dessus de la préparation car la fermentation va produire du gaz et un peu de chaleur



La conserve est prête !

Il n'y a plus qu'à laisser pendant 3 semaines la préparation à température ambiante (entre 18 et 25 degrés). Il est possible de laisser la préparation au réfrigérateur au bout d'une semaine, mais cela n'est pas nécessaire. Au bout de trois semaines, la conserve est prête à être consommée et les citrons sont savoureux !

A mettre dans les salades composées, les taboulés, les vinaigrette etc.

Conseils de conservation

- Dès ouverture du bocal il faudra le conserver au réfrigérateur. Il pourra ainsi être conservé des mois durant.
- Il faudra toujours prélevé le citron avec un ustensile propre et ne jamais remettre dans le bocal un aliment qui a été enlevé.

Bonus

Pour connaître tout les bienfaits ainsi qu'en savoir plus sur ce qu'est le processus de lactofermentation, nous vous invitons à cliquer [ici](#) et découvrir notre article sur le thème des conserves lactofermentés.

Bon appétit !

Et n'oubliez pas de soutenir notre Web-Media !

[Soutenir notre Web-Media](#)

© Images de l'association 'Eco-Bretons.