



## Citrons confits au gros sel

### Ingrédients :

1 kg de citrons (non traités indispensable)

200 g de gros sel

1 bocal pour conserves

### Préparation :

Placez-les dans un grand récipient ou une marmite.

Versez dessus de l'eau bouillante et laissez maintenant refroidir le tout à température ambiante. Ils doivent être entièrement recouverts. Cela va permettre de les ramollir et de les entasser plus facilement dans le récipient.

Quelques heures après, les citrons ont refroidi et sont devenus plus mous.

Coupez-les en 4 sans aller jusqu'au bout. (Il ne faut surtout pas couper les extrémités)

Mettez environ 1 cuillère à soupe de sel à l'intérieur de chaque citron, refermez-les bien sur eux-mêmes et les placez au fur et à mesure dans le bocal hermétique en tassant bien.

Refermez bien le bocal.

Le jus des citrons va normalement les couvrir. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez ajouter de l'eau.

Mais Attendez tout de même 3-4 jours en remuant le bocal une fois par jour pour voir si le jus ne suffit pas. Laissez "macérer" au moins 3 semaines.

Vous pourrez les conserver très longtemps. Mettez-les dans un placard à l'abri de la lumière.

Bon appétit.

