

Citrons confits au sel et à l'huile d'olive

8 petits citrons jaunes non traités
150 g de gros sel

Commencez par ébouillanter un grand pot qui ferme hermétiquement, à vis ou à caoutchouc. Faites-le sécher en le retournant sur un linge.

Avec une brosse et sous un filet d'eau fraîche, nettoyez soigneusement les citrons jaunes. Fendez chaque agrume en quatre, dans le sens de la longueur, écartez les quartiers sans toutefois les détacher. Disposez une grosse pincée de gros sel au cœur des citrons puis déposez-les dans le bocal en les serrant bien. Fermez le bocal et surveillez qu'au bout de deux jours, les citrons baignent bien dans leur jus. Si ce n'est pas le cas (les citrons sont peut-être trop gros), faites bouillir de l'eau, ajoutez un peu de sel, laissez refroidir et versez à hauteur avant de refermer le pot.

Egouttez-les séchez, séchez-les et disposez-les dans un bocal, remplissez d'huile d'olive et utilisez au les citrons et l'huile parfumée pour toutes sortes de préparation. Les citrons seront parfaitement confits au bout de quinze jours et peuvent se conserver deux à trois mois à l'abri de la lumière.

Vous pouvez aromatiser les citrons confits et l'huile avec des herbes aromatiques, des piments ou des épices.

