

Confiture de citron



Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Total : 45 min

Quantité : 1

Ingrédients

12 gros citrons (non traités après récolte)

400 g de sucre cristal

Préparation

Pelez à vif six citrons et, avec un couteau d'office, dégagez les suprêmes délicatement.

Veillez à ôter tous les pépins mais ne les jetez pas, réservez les pour la cuisson.

Pressez le jus des six autres citrons.

Placez les pépins de citrons dans une mousseline, nouez la bien et placez la dans une casserole à fond épais ou, mieux, une bassine à confitures.

Posez la casserole sur votre balance et versez à l'intérieur les suprêmes de citron et complétez avec le jus de façon à obtenir 600g.

Ajoutez alors 400g de sucre cristal et mélangez.

Sur feu moyen, faites cuire la confiture de citron en la remuant régulièrement et jusqu'à ce qu'elle atteigne 110°. N'écumez pas la confiture, c'est inutile.

Lorsque la température est atteinte, votre confiture de citron est cuite.

Ôtez la mousseline et remplissez vos pots préalablement stérilisés jusqu'en haut.

Fermez les aussitôt avec le couvercle et retournez les sur votre plan de travail. Laissez les refroidir à température ambiante avant de les mettre à nouveau à l'endroit et de les stocker.

<https://www.encoreungateau.com/confiture-citron-maison/>

* Partagé avec l'application My Recipe Box *