

Recette



# LES CITRONS CONFITS AU SEL DE YASMINE ET SARAH



## ● Ingrédients

- des citrons (jaunes, verts)
- du gros sel (ou fin)
- de l'eau

## Si on veut

- des branches de thym
- des feuilles de laurier
- des branches de romarin
- du poivre en grain

## ● Etapes

- 1~ Couper les citrons en 4 sans détacher les quartiers de la base.
- 2~ Remplir le centre de sel.
- 3~ Mettre en bocal en tassant bien les citrons entre eux.
- 4~ Ajouter du sel au centre et au dessus des citrons.
- 5~ Couvrir d'eau chaude puis fermer.
- 6~ Conserver à l'abri de la lumière pendant 2 mois environ. Une fois ouvert, conserver au froid.