



Citrons confits au sel



Préparation : 15 mn

Temps de repos : 4 semaines minimum

Ingrédients pour 500g de préparation :

350g de citrons jaunes non traités

1 poignée de gros sel

Facultatif : 2 cm de gingembre, 1 gousse d'ail

Lave les citrons puis coupe les extrémités côté pédoncule. À partir de cette extrémité, fais une incision en croix comme si tu voulais couper les citrons en quatre, mais sans aller jusqu'au bout. L'incision ne doit pas dépasser les 2/3 du fruit environ.

Glisse autant de gros sel que possible dans les fentes (environ 1 cuillère à soupe par fruit), puis place les citrons dans le bocal en les serrant bien. Tu peux ajouter du gingembre frais et de l'ail hachés finement, ou les aromates de ton choix. Termine par une couche de gros sel et ferme le bocal.

Laisse fermenter à température ambiante une semaine. Les agrumes devraient avoir rendu beaucoup d'eau. Appuie avec le dos d'une cuillère pour les immerger si ce n'est pas le cas. Si au bout de 2 semaines, le jus rendu n'est pas suffisant pour couvrir les fruits, ajoute un peu d'eau ou de jus de citron et secoue le bocal pour diluer le sel. Appuie avec une cuillère pour tasser et laisse les fruits tremper dans la saumure au moins 2 semaines supplémentaires avant de les consommer.

Astuces et conseils:

Les agrumes conservés dans le sel, qu'on considère comme « confits » par abus de langage, se retrouvent un peu partout dans le monde, de l'Italie à la Russie, en passant par l'Inde et le monde arabe. La version marocaine, aux citrons jaunes et au gros sel, est particulièrement simple à réaliser, et constitue donc une excellente base qui pourra être adaptée selon tes goûts. Tu pourras, entre autres, manger tes citrons confits comme des achards ou les mêler à des plats mijotés comme les célèbres tajines. Ils se conserveront bien jusqu'à un an s'ils sont immergés de saumure, sinon ils sècheront un peu.