

# Citrons confits maison

**Pour 3 citrons confits** : 1 bocal à conserve d'1L – 4 citrons bio non traités – du gros sel – 1L d'eau minérale

Stérilisez votre conserve.

Prenez 1 citron et récupérez-en le jus. Ajoutez le à l'eau et faites bouillir.

Pendant ce temps, entaillez les 3 citrons restant (lavés). Remplissez l'entaille de gros sel.

Placez les citrons dans la conserve en évitant de toucher les parois avec vos doigts. Couvrez avec la saumure (l'eau et le citron bouilli). Fermez la conserve et attendez 1 mois avant de déguster vos citrons dans vos tajines préférés !