

Marmelade de citrons

Ingrédients:

1 kg de citrons non traités

2 litres d'eau

2,5 kg de sucre



Préparation:

- Laver les citrons et ôter les reste de la fleur.
- Éplucher les citrons à vif et réserver les peaux.
- Dans un grand fait-tout, détailler la chair de chaque quartier en ôtant les membranes et en réservant les pépins.
- Mettre les pépins (minimum 20) dans un nouet de gaze et le placer dans le fait-tout.
- Couper les écorces entières pour obtenir de filaments.
- Ajouter les dans le fait-tout, couvrir avec les 2 litres d'eau et laisser macérer 12 heures (maximum 48 heures).
- Faire cuire à petits bouillon pendant 2 heures à demi couvert en mélangeant de temps en temps à la cuillère en bois.
- Ajouter le sucre d'un coup, bien mélanger, ramener à ébullition et laisser bouillir à découvert 15 minutes (20 minutes maximum).
- Empoter et couvrir chaud.

C'est une recette qui fonctionne avec tous les agrumes mais le résultat sera plus ou moins amer selon le fruit que vous utiliserez. Avec les citrons ou les oranges, c'est une marmelade assez douce alors qu'avec des oranges amères ou des pamplemousses, l'amertume sera beaucoup plus présente.