



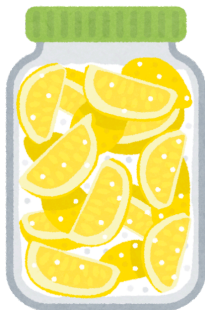
# CITRONS CONFITS

<u>RECETTE POUR 20 PORTIONS</u>	<u>BUDGET</u> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>TEMPS DE PRÉPARATION</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
<u>NIVEAU DE DIFFICULTÉ</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<u>SAISON</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>CONSERVATION</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

## INGRÉDIENTS

- 60 citrons bio
- Sel (gros ou fin)
- Huile vierge

## MATÉRIEL



## PRÉPARATION

1. Laver les citrons au vinaigre blanc.
2. Couper les extrémités des citrons.
3. Couper les citrons dans un sens sur la moitié et dans l'autre sens sur l'autre moitié.
4. Remplir les bocal de sel.
5. Mettre les citrons dans les bocal.
6. Bien tasser.
7. Verser un filet d'huile d'huile.
8. Laisser reposer 20 jours avant de consommer les citrons confits.
9. Mettre au frigo après ouverture.

RÉALISÉE PAR LE GROUPE

Les Casseroles Solidaires