

Une excellente confiture de citron

Posted on 3 septembre 2026 by Patrick Rouillier

Rien de plus simple à faire et économique que cette confiture de citron:

Ingédients :

4citrons

2 litres d'eau

2 kg de sucre

Pour réaliser 12 à13 pots de 350 gr de confiture soit environ 4.400 Kg

1. Achetez 4 gros citrons, bio de préférence, et non traités
2. Hachez les citrons, aussi menu que vous le souhaitez. les morceaux obtenus seront présent dans la confiture.
3. Faite les macérer 24 heures dans 2 litres d'eau
4. Après ce temps de macération faites bouillir le mélange 10 minutes
5. Laisser au repos 24 heures
6. Ajouter 2kgs de sucre et faites bouillir 30 à 35 minutes
7. Verser dans des pots, laisser refroidir ... et régalez vous

N.B. La gélification de la confiture peut être variable selon la teneur des citrons en pectine. Si la confiture s'avère trop liquide, la faire bouillir et à l'ébullition Ajoutez 5 ou6 grammes d'Arar agar et laisser bouillir 2 minutes avant de remettre en pots.

On peut être apprenti philosophe et avoir la droit de penser à sa gueule » !