



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Citrons confits

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients

- Citrons
- Sel
- Eau bouillant
- huile

Préparation

1. Lavez les citrons et égouttez les.
2. A l'aide d'un couteau, faites des incisions dans chaque citron en les coupant en quatre sans arriver au bout.
3. Remplissez les incisions de sel.
4. Mettez les citrons dans un bocal en verre.
5. Remplissez le bocal avec l'eau bouillante et terminez avec un filet d'huile.
6. Fermez le bocal, placez le dans un endroit à l'abri de la lumière.
7. Secouez tous les 5 à 6 jours.
8. Les citrons confits seront prêts après environ un mois.