

## Citrons confits



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 24 h

*Ces citrons confits se conservent 4 mois au réfrigérateur mais n'oubliez pas d'ajouter au fur et à mesure de l'huile. Dégustez avec du poisson ou de la viande !*

Recette proposée par : Blog [blog de la fontaine bleue](#)

### Ingrédients

- citrons - non traités
- sel
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Lavez les citrons et coupez-les en tranches pas trop fines.
- 2 Mettez quelques rondelles de citron dans un récipient, recouvrez de sel et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Réservez au réfrigérateur au moins 24 heures.
- 3 Le délai écoulé, lavez et essuyez bien, puis mettez les citrons dans un grand bocal en verre. Recouvrez d'huile d'olive.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

