

Citrons confits à l'ail et à l'huile d'olive

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 1 gros pot

• 3 citrons non traités • 3 gousses d'ail • 2 càs de gros sel • 1 càs de graines de coriandre • 1 grand brin de romarin • de l'huile d'olive extra vierge

Éplucher les gousses d'ail, les dégermer et les écraser. Brosser les citrons sous l'eau, et bien les sécher. Ils doivent être complètement secs pour éviter tout risque de fermentation.

Les couper en rondelles de 5 millimètres, et récupérer le jus qui s'écoule. Dans un grand plat, déposer une càs de gros sel. Recouvrir avec les citrons, puis saupoudrer de graines de coriandre, d'ail haché et du romarin effeuillé. Saupoudrer avec le reste de gros sel et le jus des citrons. Filmer puis entreposer au frais 2 à 3 jours.

Au bout de ce laps de temps, sortir les citrons. Il est possible quelquefois que l'ail haché prenne une couleur bleue très claire. Ce n'est pas de la moisissure, juste une réaction du sel sur l'ail. Les citrons restent consommables sans aucun risque pour la santé.

Stériliser un grand bocal et son couvercle.

Disposer les rondelles de citrons dedans en les serrant un peu. Recouvrir complètement d'huile d'olive. Secouer un peu le bocal pour être sûr que les citrons s'imbibent bien d'huile, puis fermer le bocal et le placer dans un endroit frais et sombre. Attendre au moins 1 semaine avant de les consommer.