



ASTUCES

PARER UN CITRON CONFIT

Les citrons confits ajoutent une saveur incomparable à vos plats, à condition de bien les apprêter.

1. Bien rincer le citron confit sous l'eau courante.
2. Couper le citron en quartiers. Retirer la chair, qui ne se consomme pas.
3. Assécher le zeste et le trancher en fines lamelles.

Comme le citron confit est plutôt salé à la base, soyez prudent en assaisonnant vos plats lorsque vous l'utilisez.