

Gelée de citron

1/4 de litre de jus de citron (5 à 10 citrons suivant grosseur) pour 1 kg de confisuc

Presser les citrons

Couper les zestes de 5 citrons en fines lamelles et les faire blanchir dans un peu d'eau

Au jus de citron, ajouter :

1/2 l d'eau

les zestes blanchis

le confisuc

puis porter à ébullition et la maintenir 5 mn.

Mettre en pots.

Attendre 10 mn et remuer la gelée afin que les zestes soient bien répartis dans les pots.

Peut se faire également avec des oranges, des pamplemousses... et des mélanges.