

Citrons confits, tomates confites et cerises au vinaigre



Ingrédients pour un bocal de 50 cl

2 citrons non traités

70g de gros sel de mer

12 cl de jus de citron fraîchement pressé

12 cl d'huile d'olive

Préparation

Brossez les citrons sous l'eau et essuyez-les bien.

Coupez chaque citron dans le sens de la longueur en 8 quartiers

Mélangez-les dans une terrine avec le sel et le jus de citron : ils doivent être bien recouverts

Mettez-les ensuite dans un bocal en verre de 50 cl avec un couvercle non métallique ou une boîte et plastique avec couvercle

Fermez hermétiquement et laissez mariner à température ambiante pendant 7 jours

Secouez le bocal chaque jour pour bien répartir le sel et le jus

Ajoutez ensuite l'huile d'olive, mettez au réfrigérateur, le lendemain secouez une dernière fois pour bien répartir l'huile qui a figée.

Ce conserve au réfrigérateur jusqu'à 6 mois sans problème en bocal ou en boîte plastique.

Pour servir, ramenez à température ambiante, passez-les sous l'eau chaude et n'utilisez que l'écorce, enlever la pulpe et la peau blanche.

Tomates confites

Ingrédients

Tomates variété Roma

Préchauffer le four à 90°

Peler, couper en quatre et épépiner les tomates

Les mettre sur la plaque du four, vaporiser un peu d'huile d'olive ou passer les au pinceau

Saupoudrer d'un tout petit peu de thym, laisser dessécher durant 3 heures

Mettre en bocaux, recouvrir d'huile en laissant 4 à 5 cm d'espace de vide en haut du bocal

Stériliser $\frac{3}{4}$ d'heure

Cerises au vinaigre

4 kg de cerises = 2,250 litres de vinaigre blanc pour 6 bocaux de 1 litre et 1 bocal de 350g

Ingrédients pour :

1 kg de cerises

3 pincées de cannelle en poudre

3 clous de girofle

2 pincées de muscade en poudre

200 g de sucre de cassonade

1 litre de vinaigre blanc

Préparation des cerises

Lavez et coupez les queues de cerise à environ 1,5 cm, mettre dans les bocaux ébouillantés et égouttés
Placer dans une casserole, la cannelle, les clous de girofle, la muscade. Ajouter la cassonade, le vinaigre.
Porter à ébullition l'ensemble pendant 10 minutes. On doit obtenir un sirop léger.

Versez la préparation sur les cerises, laissez refroidir, fermez et laissez macérez au moins deux mois à l'abri de la lumière.

Servir avec viandes froides, charcuterie, remplace les cornichons