

## Marmelade de citrons jaunes



Pour 3-4 pots moyens (220g)

- 4-5 citrons de Menton (bio)
- sucre blanc (120g de sucre pour 100g de chair + jus + écorces)
- eau (25 cl d'eau pour 100g de chair + jus + écorce)

**1.** Taillez l'écorce aux niveaux des extrémités, jeter cette partie. Séparez la chair de l'écorce des citrons. Pour cela, entaillez l'écorce dans toute son épaisseur, à plusieurs endroits du fruit (4, 5, ou 6), de façon à pouvoir détacher des morceaux entiers, réguliers.

**2.** Taillez en morceaux la chair des citrons, récupérez chair et pépins et mettez le tout dans une grande mousseline spéciale confiture. Récupérez le jus écoulé lors de la taille. Pesez le tout : dans mon cas, il y avait 320g de chair et de jus de citron.

**3.** Ne gardez pas toutes les écorces, la marmelade serait trop corsée et trop dense. Je compte environ 25g d'écorces pour 100g de chair. Sachant qu'ici j'avais 320g de chair et de jus, j'ai gardé 80g d'écorces. **NOTEZ SUR UN BOUT DE PAPIER LE POIDS TOTAL DE CHAIR + JUS + ECORCES. LA QUANTITE DE SUCRE ET D'EAU SERA PROPORTIONNELLE A CE POIDS.**

**4.** Emincez les écorces aux ciseaux ou avec un couteau bien affûté : il ne faut pas faire une taille trop fine pour le citron, sinon l'écorce aura tendance à durcir à la cuisson. J'ai pratiqué une taille de 2 mm de large pour cette recette. Bien sûr, si vous êtes flemmard, vous pouvez le faire au robot, mais dans ce cas ne prenez pas la grille la plus fine, mais une grille moyenne (4 mm).



**5.** Mettez le jus et les écorces de citron, ainsi que la mousseline (qui contient la chair des citrons et les pépins) dans une grande casserole. Ajoutez l'eau à raison de 25 cl d'eau pour 100g de poids de chair + jus + écorces (ici, 1 litre d'eau). Faites cuire à feu très très doux et à couvert pendant 2h. Les écorces doivent être extrêmement tendres. Pressez la mousseline pour récupérer un maximum de jus et de pectine puis jetez le contenu de la mousseline. Laissez reposer quelques heures (4 à 8h suffisent).

**6.** Au bout de ce temps, ajoutez 120g de sucre en poudre pour 100g de poids de départ de chair + jus + écorce (ici, 500g de sucre). Faites cuire à feu vif en remuant constamment, jusqu'à atteindre 105° et le point de gélification. Mettez en pot, fermez, retournez les pots pour stériliser les couvercles, puis retournez à nouveau et laissez refroidir complètement.

**Astuce :** il est normal que les écorces aient tendance à remonter à la surface, car dans cette recette on a mis moins d'écorces que dans une marmelade de fruits plus doux ; la proportion de sirop est donc plus importante, et en plus, il est très dense car très sucré. Pour pallier à cet inconvénient et répartir plus harmonieusement les écorces dans les pots, pensez à les retourner régulièrement dans un sens, puis dans l'autre, au cours des 2 premières heures de refroidissement. N'agitez pas les pots outre mesure, vous créeriez des bulles d'air et cela pourrait nuire à la bonne conservation de la marmelade.

