

Confiture de citron et bergamote

Pour 1 pot

2 bergamotes

2 citrons corses

1 citron jaune

150g de sucre

75ml d'eau

Lavez les agrumes et râpez le zeste de deux d'entre eux (1 citron et 1 bergamote). Pelez-les à vif et prélevez les suprêmes.

Mettez les suprêmes dans une casserole avec le zeste, le sucre et l'eau.

Faites cuire à feu moyen, pendant 30 minutes en mixant la préparation 10 minutes avant la fin de cuisson. Versez la marmelade dans un pot propre et sec. Fermez le pot et retournez-le pour le stériliser.