

# *Confiture de citron aux graines de coriandre et fenouil*

## *Pour 1 pot*

*4 citrons jaunes*

*2 bonnes pincées de graines de coriandre*

*2 pincées de graines d'anis vert*

*150g de sucre*

*75ml d'eau*

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

Ecrasez les graines de coriandre.

Mettez les suprêmes dans une casserole avec le zeste, les graines de coriandre écrasées et les graines d'anis, 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 confiture dans un pot propre et sec. Fermez le pot et retournez-le pour le stériliser.