

Par Myhomemadecook.com
Catégorie Basique
Temps 10 à 15 mn en fonction de la quantité de citron

CITRONS CONFITS

Préparation : 5 mn
Cuisson 10 mn

Ingrédients :

1 citron voir plus
Eau et sucre en quantité identique
1 récipient passant aux micro-ondes

Préparation :

Préparer dans un récipient qui passe aux micro-ondes autant de sucre en poudre que d'eau et bien mélanger

Trancher un citron (ou plusieurs selon la quantité souhaitée et l'eau et le sucre prévus) et disposer les tranches de citron dans le mélange.

Mettre aux micro-ondes **10 minutes** en remuant **après 2'30 puis 5' puis 7'30**

Le temps indiqué est important et l'arrêt après les 2'30 nécessaire, sinon on refait la déco du micro-ondes.

Perso je mets toujours une cloche sur mes préparations

Mettre vos citrons confits dans un bocal préalablement ébouillanté et bien séché.

Retourner jusqu'au complet refroidissement.

Conserver au frigo