

Citron confit

RECETTE BY @jaunaultfrederic MOF

TECHNIQUE FACILE
Conservation au frais à 4 degrés plusieurs jours

Ingrédients
1 kg de citron de belle qualité
20 g Pectinase Töufood (généralement 10 à 50 g/kg – inactif au-delà de 70 degrés)
20 g Naringinase Töufood (généralement 10 à 50 g/kg – inactif au-delà de 70 degrés)
350 g d'eau non chloré

Préparation

1/ Laver les citrons, Piquer les citrons avec la pointe d'un couteau,
2/ Dans un bol mélanger l'eau avec la Pectinase et la naranginase,
3/ Disposer les citrons dans un sac hermétique scellé avec le mélange d'enzymes,
Laissez-le agir en Déposant au frais à 4 degrés durant 12 heures, où Cuire sous vide à 55°C pendant 1 à 2 heures suivant leurs grosseurs.
4/ Ouvrir le sac, égoutter et vous pouvez utiliser la chair des citrons ainsi que leurs peaux.

REMARQUE :
Attention, Les citrons et leurs peaux ne sont pas cuits, ainsi vous pourrez cuisiner l'un ou l'autre selon vos recettes.