**Confiture de citron**

**Ingrédients:**

* 1 kg citrons bio (de pays et à la saison uniquement)
* 1 kg sucre
* 1/4 litre d’eau

Emincer les citrons (bien fin) ; je les coupe en 2, je les presse, puis je les émince et je les mets au mixeur pour un hachage grossier.

Mettre dans la cocotte les morceaux de citrons (peau + pulpe +jus) + eau + dans un nouet, les pépins (je rajoute les pépins d’une pomme qui dégagent + de pectine)

Mettre à cuire 20 minutes

Laisser poser au moins 4 heures et mieux jusqu’au lendemain.

Ajouter le sucre

Remettre à cuire ¾ d’heure (ou un peu plus ...)

Mettre en pots (pots stérilisés au four ou à l’eau bouillante) quand c’est très chaud.