LA CRèME DE CONFIT DE CITRON

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-confit-de-citron/

Une crème de confit de citron qui apporte une intensité inégalée et une texture fondante à vos créations citronnées

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée

Ingrédients

Pour 190 g de confit (Poids utile)
200 grammes d'Écorce de Citron (peau)
200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres
100 grammes de Jus de Citron pris de 2 Citrons
300 grammes de Sucre
50 grammes de Sirop à 30 Baumé 5 Centilitres/50 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Pour 100 g de confit (Poids utile)
105,2 grammes d'Écorce de Citron (peau)
105,2 grammes d'Eau 10,52 Centilitres/105,2 Millilitres
52,6 grammes de Jus de Citron pris de 1 Citron
157,8 grammes de Sucre
26,3 grammes de Sirop à 30 Baumé 2,63 Centilitres/26,3 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Pour 300 g de confit (Poids utile)
315,7 grammes d'Écorce de Citron (peau)
315,7 grammes d'Eau 31,57 Centilitres/315,7 Millilitres
157,8 grammes de Jus de Citron pris de 3,1 Citrons
473,6 grammes de Sucre
78,9 grammes de Sirop à 30 Baumé 7,89 Centilitres/78,9 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

Instructions

1. On va commencer par faire le confit.
2. Choisir des citrons bio, car on a besoin de l'écorce, qui contient potentiellement des produits

chimiques, donc ma recommendation ici, c'est de prendre des citrons bio
3. Laver les citrons à l'eau claire
4. Avec un couteau, prélever l'Écorce de Citron (peau) (200 g), en laissant le plus de "blanc" sur le citron, car c'est la partie amère
5. Découper en quartiers, ce qui va faciliter la cuisson

Blanchir

6. Avant de cuire, on cherche à blanchir, c'est à dire enlever le plus d'amertume du fruit
7. Placer l'Écorce de Citron (peau) (200 g) dans une casserole
8. Recouvrir d'eau claire froide
9. Placer sur le feu et faire bouillir
10. Laisser bouillir 1 minute
11. Jeter l'eau et récuperer les écorces
12. Refroidir à l'eau claire
13. Recommencer cette opération une 2ème fois : placer en casserole, recouvrir d'eau froide
14. Bouillir pendant 1 minute
15. Jeter l'eau
16. Recommencer cette opération une 3ème fois

Le confit de citrons

17. Prélever le Jus de Citron (100 g pris de 2 Citrons) avec les citrons utilisés précédemment
18. Filtrer afin de retirer les pépins
19. Dans une casserole propre, verser le Jus de Citron (100 g pris de 2 Citrons), l'Eau (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et le Sucre (300 g)
20. Remuer
21. Cuire
22. Porter à ébullition et verser l'Écorce de Citron (peau) blanchie
23. Baisser le feu, et cuire à frémissement (feu très faible) pendant au moins 1 heure
24. Si le feu est trop fort, vous risquer de "brûler" les peaux, et elles deviendront oranges, voire trop dures, ce que l'on cherche à éviter
25. En fin de cuisson, le citron doit être très tendre, sinon prolonger la cuisson
26. Filtrer et récuperer les écorces confites

La purée

27. Verser les écorces confites dans un mini robot (hachoir electrique)
28. Ajouter le Sirop à 30 Baumé (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres)
29. Je déconseille de prendre le sirop de cuisson, qui est devenu un peu amère, et donc je préfère utiliser du Sirop à 30 Baumé
30. La recette est ICI
31. Mixer pendant quelques minutes
32. On obtient une crème à verser dans un bol, à filmer et à conserver au frais
33. Vous verrez, la crème n'est pas lisse
34. Il restera quelques petits morceaux de confit, que la lame n'a pas pu écraser.

LA CRèME DE CONFIT DE CITRON

35. Je trouve cela en fait très agréable en bouche. Mais si vous voulez une crème très lisse, il suffit de la passer au tamis et d'écraser avec une spatule