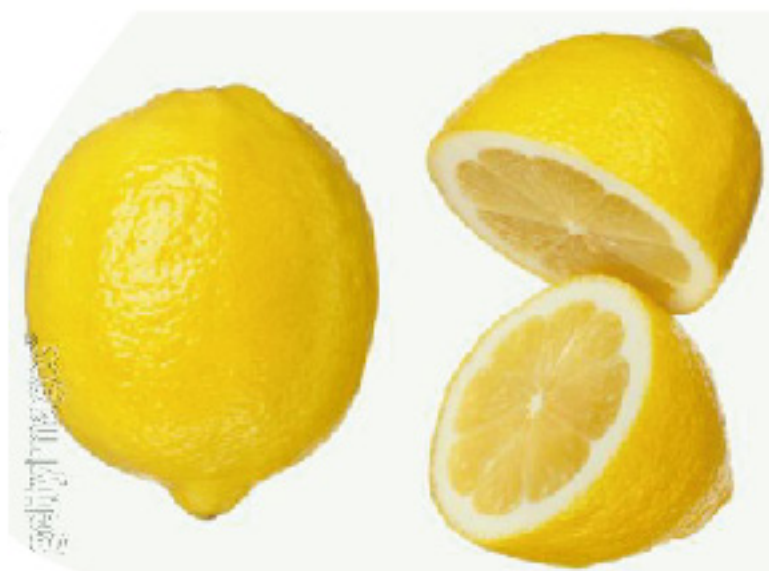


☞ Selon les variétés, la taille du citron varie, ainsi que son acidité. Son écorce jaune est plus ou moins épaisse et rugueuse. La chair juteuse peut contenir des pépins ou en être exempte.



Citron

● Conseils

L'utilisation du citron est multiple. Le citron avive la saveur des aliments et peut ainsi remplacer le sel. Il empêche certains fruits et légumes de noircir. On l'utilise pour parfumer notamment sauces, viandes et desserts.

● Stockage

Le citron peut être gardé à la température de la pièce environ 1 semaine. Pour une conservation prolongée, le placer au réfrigérateur. Le jus et le zeste se congèlent.

● Le saviez vous ?

Une fois épluchés, les fruits et les légumes noircissent au contact de l'air par oxydation. Pour sauvegarder les vitamines, il suffit de frotter la chair des fruits avec une moitié de citron.

● Recette "Tarte au citron"

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 pâte Brisée
- 150 g de sucre

- 100 g de beurre fondu
- 3 oeufs

- jus de 2 citrons

- ☞ Préchauffez le four à 200°C.
- ☞ Disposez la pâte dans un plat à tarte.
- ☞ Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- ☞ Ajoutez le jus des citrons et le beurre fondu.
- ☞ Verser la préparation sur la pâte.
- ☞ Enfourez et laissez cuire 30 mn.