

## INGRÉDIENTS :

- 1 citron bio
- 750g de sucre fin
- 1 kg de clémentines bio



Éplucher les clémentines, enlever tous les petits fils blancs. Mettre dans une bassine les clémentines coupées en morceaux et le sucre. Bien laver le citron et couper sa peau en ruban, presser son jus et mettre le tout dans la bassine. Laisser macérer toute la nuit. Le lendemain porter à ébullition puis baisser le feu. Laisser cuire 60 min en écumant et remuant de temps en temps la confiture. Aussitôt la cuisson terminée, verser dans des pots lavés, stérilisés et séchés.

