 **Confit citron ou orange**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/confit-citron-p1220251-r.jpg) **Pour un petit pot de Confit**

**- 50 g de zeste de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **ou d'**[**orange**](https://recettes.de/orange) **bio (1)  
- 160 g de jus de citron ou d'orange (1)  
- 75 g de sucre semoule**

Laver soigneusement les citrons ou les oranges et les sécher.   
Prélever le zeste à l'aide d'un couteau économe en prélevant le moins possible de peau blanche. Vous devez en obtenir 50 g.   
Recueillir 150 g de jus de citron ou d'orange.   
Mettre les zestes dans une petite casserole et les recouvrir d'eau froide.   
Porter à ébullition, puis égoutter.   
Recommencer cette opération encore deux fois.   
Placer alors les écorces coupées en petits morceaux dans une casserole avec le jus de fruit et le sucre.   
Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser frémir pendant  environ 40 minutes :   
Il ne doit plus rester que quelques cuillerées de jus.   
Mixer à chaud et verser dans un petit pot.