

MARMELADE DE CITRON MEYER

Ingrédients : pour 6/7 pots de 250 ml (*8 pour moi*)

- 9 citrons Meyer (environ 2 ½ lb/1.13 kg)
- 6 tasses (1,5 L) d'eau
- 6 tasses (1,2 kg) de sucre
- 1 petit morceau de beurre

Préparation :

1. Laver et brosser les citrons Meyer sous l'eau chaude, puis les mettre au congélateur 15 minutes (pour faciliter le découpage).
2. Couper les deux extrémités des citrons puis les couper en 4.
3. Retirer la partie blanche de chaque quartier, puis enlever les pépins et les mettre dans un coton à fromage noué.
4. Émincer finement chaque quartier de citron Meyer puis mettre le tout dans un grand chaudron avec l'eau et le coton à fromage rempli de pépins.
5. Couvrir et laisser infuser 24 heures à température ambiante.
6. Le lendemain, porter le chaudron à ébullition, à découvert et laisser mijoter pendant 1 heure.
7. Ajouter le sucre et porter de nouveau à ébullition et cuire à feu moyen, jusqu'à ce que le thermomètre à bonbon indique 221 °F (105 °C), environ 30 minutes. Ne pas écumer !
8. Hors du feu, enlever le coton à fromage (attention, c'est chaud) puis ajouter le morceau de beurre et mélanger jusqu'à ce que l'écume ait disparu.
9. Empoter à chaud dans des pots propres et secs (*et stérilisés*) en laissant un espace de tête d'¼ po (6 mm). Visser les bagues du bout des doigts jusqu'au point de résistance.
10. *Disposer les pots dans une marmite d'eau bouillante; l'eau doit dépasser les pots d'1 po (2,5 cm). Faire un traitement à l'eau bouillante de 10 minutes. Retirer la marmite du feu, et ôter le couvercle. Laisser reposer 5 minutes. À l'aide de pinces, retirer les pots et les déposer sur un linge. Laisser reposer 24 heures sans bouger les pots. Vérifier les sceaux d'étanchéité. Ranger dans un endroit frais et sombre.*

Source : « Les gourmandises d'Isa »; pour la mise en pot je me suis référée à Bernardin
<http://www.lesgourmandisesdisa.com/2017/03/marmelade-de-citron-meyer.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 31 mars 2017
<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/03/marmelade-de-citron-meyer.html>