



Pour 6/7 pots de 250 ml
9 citrons Meyer (environ 2 1/2 lbs)
1,5 litre (6 tasses) d'eau
1,2 kg (6 tasses) de sucre
1 petit morceau de beurre

Laver et brosser les citrons Meyer sous l'eau chaude, puis les mettre au congélateur 15 minutes (pour faciliter le découpage).

Couper les deux extrémités des citron puis les couper en 4.

Retirer la partie blanche de chaque quartier, puis enlever les pépins et les mettre dans un coton à fromage noué.

Émincé 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.

Couvrir et laisser infuser 24 heures à température ambiante.

Le lendemain, porter le chaudron à ébullition, à découvert et laisser mijoter pendant 1 heure.

Ajouter le sucre et porter de nouveau à ébullition et cuire à feu moyen, jusqu'à ce que le thermomètre à bonbon indique 105 C (221 F), environ 30 minutes.

Ne pas écumer !

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.

Empoter à chaud dans des pots propres et secs et visser le couvercle aussitôt.

Mettre les pots à l'envers, jusqu'à complet refroidissement.