



Préparation

1. Laver les citrons à l'eau chaude et bien les sécher.
2. En prélever finement le zeste (uniquement la partie jaune).
3. Faire chauffer l'huile dans une petite casserole entre 60 et 70 °C (sans la faire bouillir).
4. Ajouter les zestes de citron et laisser infuser doucement pendant 10 minutes.
5. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
6. Filtrer les zestes et verser l'huile dans une bouteille propre.

Huile au citron

Ingrédients

- 250 ml d'huile d'olive ou de colza
- le zeste de 2 citrons bio (sans la partie blanche)

Conseils

- Se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur.
- Utiliser uniquement des citrons bio.
- Toujours retirer les zestes, ne pas les laisser dans l'huile.
- Pour éplucher le citron, on peut se servir d'une planche à découper munie de clous de fixation.