

CITRONS CONFITS

- 1 Préparer dans un récipient qui passe aux micro-ondes autant de sucre en poudre que d'eau et bien mélanger.**
- 2 Trancher les citrons et disposer les tranches dans le mélange COUVRIR.**
- 3 Mettre au micro-ondes 10 minutes en remuant après 2'30 puis 5' puis 7'30 (histoire que les micro-ondes ne soient pas à nettoyer au karcher.)**

VOILA c'est prêt!

Sortir les tranches de citron et les laisser sécher sur une grille, puis les rouler dans le sucre en poudre.

Laisser sécher jusqu'à ce que les tranches soient un peu dures.

BONNE DEGUSTATION