Congeler des citrons entiers et les râper

Tipp von Esther Kern

Souvent, vous achetez un filet de citrons et en avez du coup trop. Et si vous pouviez les congeler? Une super astuce Habituellement, j'achète les citrons par cagettes de 5 kilogrammes. J'ai certes une cave fraîche, mais après un certain temps, les citrons ne sont plus vraiment frais. Ce que je savais déjà: le zeste de citron peut facilement être congelé, sous forme de glaçons, avec de l'huile d'olive, de même que le jus.

Mais une nouvelle variante, encore plus simple, est apparue dans mon répertoire. Elif Oskan est très expérimentée dans le traitement des agrumes. Cette reine des desserts chez Miss Marshall, l'entreprise culte zurichoise, m'a conseillé une fois de mettre le citron tout entier au congélateur. Pour avoir de l'arôme de citron, il suffit alors de prendre l'un des fruits congelés et d'en râper autant de zeste que nécessaire. Le reste est remis au congélateur.

L›écorce est également utilisée. Bien sûr, l'arôme de citron devient ainsi intense en raison des huiles

Zug, August 2018 © by V-ZUG

essentielles qu'il contient, mais personnellement, j'aime beaucoup ça. La condition préalable pour l'utilisation des citrons, écorce comprise, est d'acheter des citrons bio, car ce n'est qu'alors que les zestes peuvent être prélevés avec bonne conscience.

Zug, August 2018 © by V-ZUG