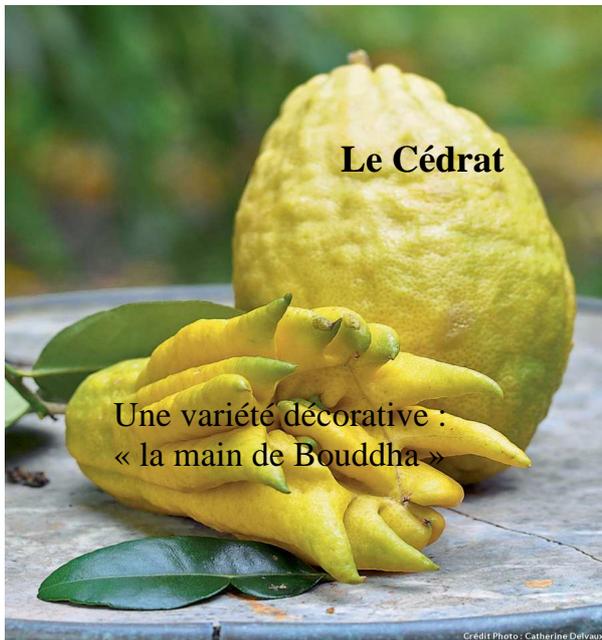


# Le Cédrat

Le cédrat, fruit du cédratier (*citrus medica*), est un agrume. Originaire de l'Himalaya, on le trouve cultivé actuellement en Italie, en Grèce ... et en Corse.



C'est le zeste du fruit qui est utilisé, en confiserie ou à des fins décoratives. Le cédrat peut être également transformé en confiture ou en liqueur. Son essence est utilisée en parfumerie.



Pour 1 cédrat bio (c'est mieux vu qu'on va manger l'écorce) : 1 cc de sel, sucre en poudre, eau.

1 - laver et brosser, sécher puis détailler en quartier puis en fines tranches tout en ayant enlevé la pulpe au préalable mais en gardant le blanc

2 - Dans une casserole d'eau additionnée de sel, porter à ébullition les écorces et laisser frémir 5 minutes.

3 - Jeter cette première eau de cuisson puis recommencer 3 fois la manipulation, sans ajouter de sel.

4 - Egoutter les écorces et les peser. Réaliser un sirop avec le même poids en eau et en sucre que celui des écorces

5 - Dès que le sirop commence à bouillir (à petites bulles), verser les écorces, baisser le feu et laisser frémir pendant 5 minutes.

recette copiée sur « blog de châtaigne »

6 - Eteindre et laisser refroidir.

7 - Recommencer l'étape 5 deux fois.

8 - Couper le feu, couvrir d'un couvercle et laisser reposer une nuit entière.

9 - Le lendemain, porter à ébullition à découvert puis laisser frémir jusqu'à ce que le sirop ait quasiment disparu.

10 - Laisser complètement refroidir puis disposer les écorces sur une grille à gâteau (en prenant soin de mettre une assiette dessous).

11 - Laisser sécher 4 à 5 jours à température ambiante avant de conserver dans une boîte métallique.

Il peut être également utilisé en cuisine (accompagnant du poisson) et en pâtisserie (galette des rois par exemple) ... sur le site **recettes.de** 138 recettes sont annoncées. Soyez curieux !