# ZESTES CRISTALLISES

RECETTE POUR 5 PERSONNES

45 min

## INGREDIENTS

- 1 dose de zestes
- 1 dose de sucre

## MATERIEL

- Une planche à découper
- Un couteau bien aiguisé
- Une casserole
- Une balance
- Une passoire
- Une cuillère en bois
- Du papier sulfurisé
- Une grille
- Un bocal

1 Récupérez les peaux des agrumes que vous mangez sur la semaine. Vous pouvez les conserver au frigo dans un saladier, recouvertes d'eau : ça permettra que ça ne se déssèche pas.

2 Avec un petit couteau bien aiguisé, séparez les zestes de la partie blanche, qui donnerait un goût amer.

3 Découpez les zestes en fines lamelles d'environ 1mm de large

4 Mettez les zestes dans une casserole, recouvrez les d'eau froide, couvrez et portez à ébullition : ça permet d'éliminer l'amertume de la peau. Laissez bouillir deux minutes et égouttez les zestes.

5

Pesez les zestes. Ajoutez le même poids en sucre dans la casserole.

6

Mettez votre casserole sur feu moyen-doux et cuisez en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre s'attache aux zestes et sèche : comptez environ 10 minutes. Cela peut varier en fonction de la quantité de zestes, de la matière de votre casserole, et de votre feu : on a mesuré 10 minutes chez nous sur du gaz, avec une casserole inox.

Un peu avant que cela se produise, vous remarquerez que le sucre sur la paroi de la casserole commence à sécher et à devenir un peu friable. Quand ça se produit, surveillez bien vos zestes et n'arrêtez surtout pas de remuer ! Dès que le reste du sucre a séché, retirez les du feu et versez les sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une grille pour les faire refroidir.

7

Etalez les zestes en une fine couche pour qu'ils refroidissent le plus rapidement possible et que l'humidité se dissipe. Quand ils sont bien froids, mettez les dans un bocal et conservez le dans un placard à l'abri de l'humidité.

Vous pouvez ensuite vous en servir pour parfumer vos gâteaux, cakes, crèpes, yaourts, et même pour sucrer votre thé !

BON APPETIT !

Recette par Comme une poule
https://recettes.commeunepoule.com/recette/zestes-cristallises