

Conserver un citron

- Pour profiter de ses vertus et le consommer dans les meilleures conditions, il est indispensable de **conserver le citron** dans les règles de l'art, que le citron soit entamé ou non.

1. Cas 1 : Conserver un citron non entamé

Qu'il s'agisse d'un citron acheté sur le marché ou d'un citron récolté sur son propre citronnier, il est important de savoir comment le conserver. Voici différentes façons de faire:

- Placez le citron dans le bac à légumes du réfrigérateur où il se conservera parfaitement pendant une trentaine de jours.
- Laissez le citron à température ambiante : le temps de conservation est dans ce cas de 8 à 14 jours.
- Entreposez les citrons entiers dans un bocal, comblez avec du gros sel, et fermez.
- Remplissez un pot en verre d'eau claire, plongez-y le fruit et placez le tout au réfrigérateur. Le citron non entamé peut se conserver ainsi 2 à 3 mois, à condition que l'eau soit changée quotidiennement.

2. Cas 2 : Conserver un citron entamé

Si le citron n'est pas entièrement utilisé, il peut être conservé quelques jours de plusieurs façons, à savoir :

- Posé sur son entame dans une soucoupe, il attendra quelques jours au réfrigérateur. Il est possible de :
 - déposer quelques gouttes de vinaigre au fond de la soucoupe ;
 - passer un peu de sel fin sur la partie entamée du citron. Il suffira d'éliminer la partie salée du citron avant utilisation.
- Parfaitement emballé dans un film transparent alimentaire, il pourra se conserver jusqu'à 4 jours dans le bas du réfrigérateur.
- Immergé dans un bol rempli d'eau, entame vers le bas, et placé au réfrigérateur, le citron entamé gardera toute sa fraîcheur pendant quelques jours.