

# DIY – Sel d'agrumes

Bonjour à toutes et tous

Dans un des dernier billet, nous avons tous papoté autour de la revalorisation des peaux d'agrumes. De ces échanges, il est apparu que nous sommes tous /toutes adeptes du vinaigre d'agrumes, et vous avez proposé d'excellentes idées (thé d'agrumes,... ). J'aimerais à mon tour vous proposer une idée. Pour être sincère, je l'ai trouvé dans un livre qu'on m'a offert à Noël (et que je vous conseille) « *Bocaux et conserves à l'ancienne* », Editions Rustica : un sel d'oranges. C'est tous simplement du sel que l'on mixe avec des zestes d'oranges préalablement séchés au four. J'ai tenté une version multiples agrumes ([orange](#) et [citrons](#)) et celle-ci a énormément plu à mes proches. Elle est très bien pour relever un poisson un peu fade, une volaille type canard ou simplement mettre une note amusante dans une vinaigrette.

Bref, si vous avez quelques peaux d'agrumes a récupérer je vous conseille d'essayer. C'est tout facile, et se conserve plusieurs mois. Sinon, vous pouvez aussi l'utiliser comme prétexte pour faire un gâteau à l'orange au passage; sur un malentendu ... ☐ Bon week-end !



- DIY : SEL D'AGRUMES -

# Tutoriel : Sel d'agrumes

Saison : Hiver

## Matériel

Pour 1 pot de 150g environ :

- 125 g de gros sel de Guérande
- 1 orange non traitée (zestes)
- 1 citron non traité (zestes)

## Réalisation

- Lavez les agrumes puis zestez les.
- Mélangez avec le gros sel, disposez sur une plaque de cuisson four, puis faites sécher au four pendant 15 minutes à 180°C.
- Récupérez le tout puis mixez finement.
- Réservez dans un bocal de votre choix

**Utilisation** : Utilisez ce sel agrumes pour condimenter une volaille, du poisson un plat végétarien à base de légumineuses ou de légumes d'hiver.

**Conservation** : 1 an facile

**Astuces** :

- *Variantes* : Le concept de ce sel agrumes est utilisable avec tous les agrumes, s'ils sont non traités.

- Vous pouvez utiliser ce sel agrumes comme cadeau gourmand pour les fêtes
-