

## CONFIT ENSOLEILLE, CONFIT CITRON AMANDE AGAVE



**1 gros citron bio**  
**son poids de sirop d'agave (voire un peu plus, au goût)**  
**son poids de purée d'amandes blanches**

Ebouillanter le citron entier pendant 10 secondes et le couper en quartiers.  
Mettre les quartiers dans le mixeur et mixer finement avec le sirop d'agave.  
Verser la pâte obtenue dans une casserole et laisser cuire sur feu doux pendant 10 min.  
Ajouter la purée d'amande et laisser cuire encore 5 min.  
Mixer à nouveau pour obtenir une purée fine.  
Verser dans un bocal.