

# Sarments du Médoc citron



3 pers



Facile



Fêtes de fin  
d'année



45 min



20 min



€

## Ingrédients pour 3 personnes

- Citrons - 3
- Chocolat noir - 200 g
- Sucre - 100 g
- Eau - 30 cl

## Préparation de la recette

Bien laver les citrons sous l'eau du robinet

Extraire la peau des citrons en les coupant en quartiers pour ne garder que l'écorce et la peau blanche

Porter les écorces à ébullition dans une casserole et renouveler 2-3 fois cette opération

Égouter les écorces et couper les quartiers dans le sens de la longueur pour en faire de fines lamelles en les disposant sur une grille en forme de sarments puis les laisser refroidir

Verser le sucre et l'eau dans une casserole et faire bouillir pour préparer le sirop

Plonger les lamelles dans le sirop et laisser cuire environ 45 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides

Faire fondre le chocolat et y tremper les lamelles après les avoir laissées refroidir

Égouter les lamelles et les laisser sécher sur du papier sulfurisé