

## Crème de zeste de citron ou d'orange

Une recette anti-gaspi de Dany, le chef de l'émission Top Chef, 5ème édition. Très souvent, on utilise le zeste des agrumes, leur jus, mais pas le ziste, la partie blanche, amère de la peau. Dès que j'ai entendu cette recette, je l'ai réalisée avec les citrons que j'avais, et servie à la table du petit déjeuner de mes hôtes. Cette crème servie à tartiner sur du pain a été appréciée à l'unanimité !

Vu ce succès, je l'ai aussitôt réalisée avec des peaux d'orange bio que j'avais à disposition.

Là encore un franc succès 😊. Depuis, je ne jette plus de peau d'agrumes bio !

### Ingrédients :

- Ziste d'agrumes bio (citron, orange, pamplemousse) ou peau d'agrumes restant après avoir prélevé le jus (dans ce cas, il y a aussi le zeste, ce qui ne peut qu'apporter plus de goût à la préparation)
- Sirop à 30 (1,3 kg de sucre pour 1 litre d'eau)
- Crème fraîche (ou lait)



1. Blanchir 5 fois le ziste d'agrumes (Mettre le ziste dans une casserole, recouvrir d'eau froide et amener à ébullition. Jeter l'eau et recommencer cette opération 4 fois).
2. Confire le ziste dans un sirop à 30 pendant environ 45 minutes.
3. Transférer les zistes dans un récipient haut avec environ 1/3 de hauteur de sirop.
4. Ajouter un peu de crème fraîche. Mixer. Ajuster la consistance si besoin avec de la crème, suivant votre goût.

Déguster sur du pain, c'est délicieux !

Verser le reste de sirop dans une bouteille à conserver au frais. Le consommer avec de l'eau fraîche.