

-  Lemon
-  Limón
-  Zitrone
-  Limone

Léon le Citron

NOM D'ORIGINE

Le nom de citron pourrait venir du mot Cédron, vallée située entre Jérusalem et le Mont des Oliviers en Israël.

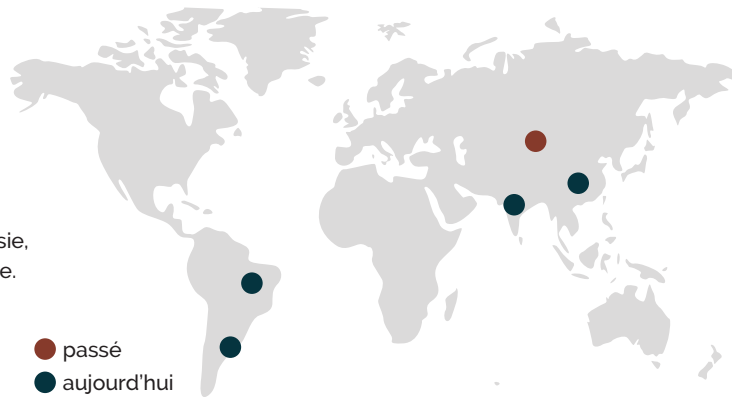
Pour la petite histoire...

Au Moyen-Âge, le citronnier sert de plante ornementale dans les jardins de plaisance, notamment les jardins islamiques. Le citron est progressivement introduit dans l'alimentation médiévale : il est utilisé comme fonds acide pour l'assaisonnement des légumes crus. Il est également possible qu'il ait servi pour la conservation de la viande par l'acide depuis l'Antiquité. C'est à la fin du XV^e siècle que les Espagnols et les Portugais implantent le citronnier en Floride, où il prospère toujours !



D'où vient le citron?

A l'origine le citron provient d'Asie, plus précisément le Cachemire.



- passé
- aujourd'hui

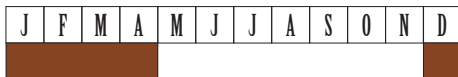


Et aujourd'hui ?

En Inde, au Mexique, en Argentine, en Chine, au Brésil.



J'en veux dans mon jardin !



■ Récolte



Allez ! Aux fourneaux!

Tarte aux citrons

Pour 6 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- Citrons

ÉTAPE

- 1 - Préchauffer le four à 200°C.
- 2 - Poser la pâte brisée au fond d'un moule à tarte.
- 3 - Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le jus de citron, ainsi que le beurre fondu.
- 4 - Enfourner et laisser cuire environ 30 min. La préparation doit dorer.

Quels sont ses bienfaits ?



Pour la maison



Prévention



Bon pour les cheveux



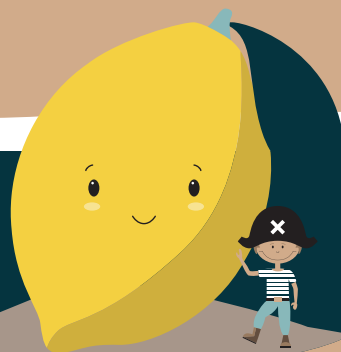
Bon pour la peau



Allié minceur



Pour l'organisme



3++ pirates