



## Utiliser ses écorces d'agrumes



### Ingrédients

- Ecorces d'agrumes bio

### Instructions

- Retirer le maximum de blanc
- Faire sécher au soleil l'été, sur un radiateur ou devant une cheminée l'hiver. Parfois je mets les écorces à la fin d'une cuisson après avoir retiré les plats quand le four est encore un peu chaud.
- Quand c'est sec, on peut conserver les écorces des mois dans un bocal.
- On pourra les utiliser dans une tisane ou un vin chaud.
- Autrement les mixer finement pour parfumer tous vos plats sucrés ou salés.