

CREME DE CITRON LEMON CURD



DIFFICULTE MOYENNE

PREPARATION / CUISSON : 30
MIN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 citron ; 150g de sucre ; 3 œufs ; 1 cuillère à soupe de maïzena

PREPARATION :

-Laver les citrons et en « zester » 2, mettre les zestes très fins dans une casserole.

-Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole. Ajouter le sucre et la maïzena.

-Battre les œufs dans un récipient séparé.

-Une fois les œufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la maïzena et les zestes.

-Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Attention : toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés, car sinon la crème de citron pourrait brûler !

-Oter du feu et mettre en pots (pots à confiture). Laisser refroidir, et conserver au réfrigérateur.

BONNE DÉGUSTATION !