

LEMON CURD (CRÈME DE CITRON)



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- 3 citrons jaunes (jus et zestes)
- Sucre blanc 80g
- Beurre 1/2 sel ou doux 100g
- Maïzena 1 càs = 10g

Astuces :

- Conservation au frais dans une boîte hermétique.
- Ajouter des zestes de citrons verts.
- Ajouter 1 càs de noix de coco râpée en fin de cuisson.
- Réaliser une tarte au lemon curd avec une pâte sablée maison (la recette est sur le blog).

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 10 minutes
Repos au frais : 30 minutes | Pour 1 pot 450g environ

1. Casser les œufs et les fouetter.
2. Laver les citrons, les **zester** et récupérer le jus.
3. Dans une **casserole** sur **feu moyen** : verser les œufs, les zestes et le jus de citron, le sucre et fouetter environ **2 minutes**.
4. Ajouter le beurre et fouetter environ **3 minutes** jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
5. Sur **feu fort**, ajouter la **maïzena tamisée** (pour éviter les grumeaux) et fouetter quelques minutes jusqu'à ce que la crème de citron **s'épaississe**.
6. Verser la crème de citron dans un bol, la filmer et la réserver **au frais 30 minutes**.



@Recettes100faim.fr