

Crème de citron (Lemon curd)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 4 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

Préparation de la recette :

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.

Verser le sucre et la Maïzena; remuer, et chauffer à feu doux.

Battre les œufs dans un récipient séparé. Une fois les œufs battus, incorporés 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 !

Ôter du feu et mettre en pots (pots à confiture).

Laisser refroidir, et conserver au réfrigérateur.

Remarques :

Utilisation : sur des tartines de pain au déjeuner, goûter ou autre moment de la journée. Sur des crêpes, sur une génoise moelleuse.