

Lemon Curd (Crème de Citron)

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients :

- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	4
- CITRON(S) VERT(S)	3 (80g de jus)
- SUCRE SEMOULE	100g
- BEURRE	50g

Recette :

- Placez dans un caquelon, les jaunes d'œufs avec le jus des citrons et le sucre semoule.
- Chauffez doucement en fouettant continuellement jusqu'à épaississement (environ 12 à 15 minutes). Le mélange va mousser un peu puis la couleur va devenir opaque pour obtenir une consistance de crème.
- Intégrez hors du feu le beurre en noisette et au fouet.
- Versez dans un récipient et laissez refroidir avant de placez au frigo.
- Servez frais.

