



Jardiniers du Val d'Authion

Lemon curd, crème au citron

Pour 1 pot à confiture

- 150 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- 2 à 3 citrons
- 1 cuillerée à soupe de fécule de maïs (Maïzena)

Préparation

pour Lemon curd, crème au citron

1. Pressez le jus des citrons, il vous en faut 10 cl.
2. Battez les œufs avec le sucre dans un saladier.
3. Diluez la Maïzena avec un peu de jus de citron, puis ajoutez le reste de jus de citron, versez ce mélange sur les œufs.
4. Transvasez la préparation dans une casserole, ajoutez le beurre coupé en morceaux.
5. Faites cuire sur feu doux durant 5 min environ en remuant de façon régulière. Faites attention de bien remuer avec le fouet dans tous les recoins de la casserole de façon à avoir une cuisson homogène. Dès que la crème enrobe votre cuillère retirez la du feu.
6. Versez le lemon curd, ou crème au citron anglaise, dans un pot en verre propre, refermez et laissez refroidir.

Conseils

Cette préparation se conserve environ une semaine au réfrigérateur.