



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Lemon curd v.2 - Crème au citron .



Ingrédients pour environ 700 g de crème :

- 120 g de sucre en poudre
- 2 c.à.s rases de Maïzena
- 25 g de beurre
- 25 g de beurre
- 3 gros œufs
- 4 citrons soit 220 ml

- Mélanger les oeufs, le sucre et le jus de citron dans une casserole
- Ajouter la fécule de maïs, et mélanger
- Cuire cette préparation au bain marie pendant 5-7 minutes afin que le mélange s'épaississe
- Rajouter le beurre sans cesser de remuer, ajuster le goût citron au besoin, réserver dans un pot

