



Le lemon curd

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min.

Ingrédients

Citrons jaunes : 3, bio
Maïzena : 30 g
Eau minérale : 30 cl
Beurre : 25 g
Jaunes d'oeufs : 3
Sucre en poudre : 50 g

Matériel

une balance ménagère
un verre doseur
une casserole
une cuillère en bois
un couteau zesteur
un presse-agrumes



Réalisation > la préparation

1. Délayer la Maïzena avec l'eau dans la casserole.
2. Ajouter le beurre, puis porter à ébullition tout en tournant.
3. Retirer du feu, ajouter le zeste et le jus des citrons.
4. Incorporer ensuite les jaunes d'oeufs et 50 g de sucre. C'est prêt !

Réalisation > le service

Ce lemon curd sert à garnir la tarte au citron meringuée, mais aussi n'importe quelle tartelette sablée, barquette, génoise, tiramisu,... Il se marie très bien avec toute préparation neutre en goût pour relever par son côté acidulé.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com