

Lemon curd (crème de citron)

Ingrédients :

Recette 1	Recette 2
5 gros citrons non-traités	2 citrons
4 œufs	4 œufs
200g de sucre en poudre	200g de sucre en poudre
125g de beurre	15g de beurre

- Rincez les citrons, épongez-les et râpez leur zeste.
- Pressez les citrons (dans la recette à 5 citrons, ne gardez que 20 cl de jus).
- Battre les œufs à la fourchette dans une terrine.
- Au bain-marie, faites fondre le beurre,
- ajoutez-y le sucre et les œufs battus, puis le mélange zeste + jus.
- Faites cuire en fouettant sans arrêt jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- Laissez refroidir en mélangeant souvent.
- Mettez au frigo...sauf pour les gourmands qui ne peuvent attendre 🍋