

Lemon curd maison

Ingrédients

- 2 citrons
- 150g de sucre
- 4 œufs
- 100g de beurre



Préparation

1. Lavez les citrons et prélevez-en les zestes. Pressez le jus des citrons (10cl). Dans un bol pouvant aller au bain marie, mettez le jus de citron et les zestes.
2. Ajoutez les œufs et battez vivement avec un fouet. Ensuite ajoutez le sucre en poudre.
3. Mettez le bol au bain marie sur feu assez vif.
4. Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe (de la consistance d'une crème pâtissière)
5. Retirez du feu, laissez refroidir 5 minutes et ajoutez le beurre coupé en morceaux.
6. Faites refroidir et versez dans les pots.

