



Curd au citron

Ingredients

3 oeufs
110g de sucre
165g de jus de citron
20g de maïzena
45g de beurre

Étape de la recette

Battre les oeufs en omelette

Ajouter la maïzena, le jus de citron, le sucre et mélanger

Faire chauffer jusqu'à obtenir une crème épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Filmer au contact et mettre au frais