

CRÈME AU CITRON / LEMON CURD



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients :

- * le jus et le zeste de 2 citrons
- * 120 g de sucre de canne selon goût
- * 75 g de beurre
- * 3 oeufs battus
- * 1 cuillère à soupe de farine de coco
- * un peu d'eau (1 cuillère à soupe environ)



Préparation :

1. Hors feu, dans une petite casserole en cuivre, mélange oeufs et sucre jusqu'à blanchissement
2. Ajoute et mélange le zeste, le jus de citron, un peu d'eau et la farine de coco
3. Mets sur feu doux et ajoute le beurre en petits morceaux
4. Mélange et remue avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement
5. Retire du feu à la première ébullition et laisse refroidir



Parfait pour des tartelettes au citron ou une tarte

