



# CREME AU CITRON

ou lemon curd, mais sans beurre

## Ingrédients

- le jus de 3 beaux citrons bio
- 12grs de fécule de maïs (maizena)
- 3 jaunes d'oeufs
- 135grs de sucre

**PRÉPARATION : 5 MIN**

**CUISSON : 5 MIN**



## Préparation

1. Pressez les citrons, mettre le jus filtré dans une casserole.

Mettre la fécule de maïs et bien remuer.

2. Intégrer le sucre et bien mélanger au fouet.

3. Intégrer les jaunes d'oeufs et bien mélanger.

4. Mettre la casserole sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange s'épaissit. Transvaser dans un pot et conserver au frigo.

*Note : S'il vous reste des petits gâteaux secs pourquoi ne pas faire des verrines façon tarte au citron meringuées avec le blanc des oeufs restant?*