

# Le lemon curd



QUANTITÉ

1 pot



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

10 minutes



CUISSON

5 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 10g de fécule de maïs
- 35g de sucre en poudre
- 20mL de jus d'orange (1 orange = 60mL environ)
- 20mL de jus de citron jaune (1 citron = 30 mL environ)
- 20mL de jus de citron vert (1 citron vert = 20 mL environ)
- 85mL d'eau
- 25g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de zestes de chacun des 3 agrumes (facultatif)



Dans une casserole, versez la fécule de maïs et le sucre.

Ajoutez le jus des agrumes et l'eau progressivement, en remuant au fur et à mesure.

Lorsque vous avez un mélange homogène, faites chauffer la casserole à feu vif et continuez de remuer.

Lorsque la préparation commence à bouillonner et épaissir, réduisez le feu et laissez frémir pendant une minute en mélangeant bien.

Hors du feu, ajoutez le beurre, le jaune d'œuf et les zestes et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Versez dans un pot et laissez refroidir au minimum 10 minutes.

Conseil : vous pouvez le conserver au frigo pendant plus d'une semaine sans problème.