

Lemon curd sans œuf

plaisir à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 1 petit pot

- 3 citrons bio
- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 15g de fécule de maïs
- 5 cl d'eau
- 5 cl de boisson d'amande ou autre
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- ¼ cuillère à café de sel

Préparation 10 minutes / Cuisson 10 minutes

- Laver les citrons et prélever le zeste d'un citron
- Pressez le jus des citrons et verser le dans une casserole avec le zeste
- Ajouter le sirop d'agave, le sel et mélanger
- Diluer la fécule dans un peu d'eau, verser ce mélange dans la casserole et ajouter la boisson d'amande
- Faire chauffer tout en remuant
- Après 3-4 minutes de cuisson ajouter l'huile et continuer à mélanger jusqu'à épaississement
- Pour savoir si votre crème est cuite tremper une spatule en bois dans votre préparation, à sa sortie tracer un trait avec votre doigt sur celle-ci, si votre crème coule sur la trace elle n'est pas tout à fait cuite si elle ne coule pas elle est prête
- Transférer votre préparation bouillante dans un pot et conserver au frais 10 jours après ouverture
- Si vous souhaitez préparer plusieurs pots et les conserver à température ambiante je vous conseille de stériliser les pots

Accompagnement

- Idéal pour une soirée crêpes, le goûter du dimanche ou dans vos gâteaux comme dans une tarte au citron

Conseil

La stérilisation des pots :

- Mettre les pots et couvercle dans une grande casserole remplie d'eau
- Porter à ébullition et laisser bouillir 15 minutes
- Verser votre confiture bien chaude dans vos pots chauds et fermer pour créer un appel d'air
- Vous pourrez garder votre préparation 3 mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière

Diétôdélices