

Lemon curd

plaisir à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 1 petit pot

- 2 citrons bio
- 4 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena

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 l'agave et la maïzena
- Mettre à chauffer à feu doux
- Casser les œufs dans un récipient et les battre
- Ajouter les œufs à la casserole et mélanger sans cesse jusqu'à épaississement
- Attention n'arrêter surtout pas de mélanger sinon l'œuf va cuire, si cela vous arrive enlever la casserole du feu mélanger vivement et remettre sur feu doux
- 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 fermer le immédiatement
- 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 pour préparer divers gâteaux comme 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