



# Autour de ma table



Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## Lemon curd

Crème au citron très appréciée des Anglais...



### Ingrédients :

- 75 ml de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron râpé fin (frais)
- 75 g de sucre semoule
- 50 g de beurre non salé, coupé en morceaux
- 2 cuillères à soupe de farine de maïs (maïzena)
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de sel
- 4 gros jaunes d'œuf



### Préparation du Lemon Curd:

Faire bouillir ensemble le jus de citron, le zeste, le sucre, le beurre, la farine de maïs et le sel dans une casserole de 2 litres à feu modéré, en remuant constamment, environ 1 minute. Ajouter les jaunes légèrement battus dans un petit bol. Laisser refroidir. Conserver dans un bocal au réfrigérateur.

### Version TM31:

Mettre tous les ingrédients dans le bol. Régler 7 min , 100°C, vitesse 3.

Vider dans un bocal et laisser refroidir. ( J'ai conservé celui du Lemon Curd que j'avais acheté).

**NB** :Conserver les blancs afin de réaliser des coques de macarons que vous pourrez garnir de **Lemon Curd**