

Lemon curd



Pour un pot de lemon curd (un pot vide de Bonne Maman)

- 1 gros citron BIO et non traité
- 50 g de beurre de qualité
- 125 g de sucre roux
- 2 œufs

Dans un saladier, mettre le zeste et le jus du citron, le sucre et le beurre. Faire chauffer au bain marie en mélangeant jusqu'à ce que le beurre ait fondu.

Ajouter ensuite les œufs battus et laisser cuire au bain marie pendant 20 minutes, sans cesser de mélanger.

Verser dans un pot et laisser refroidir avant de fermer. Mettre au frigo pour faire durcir un peu, et déguster à partir du lendemain.

Le lemon curd se conserve un mois au frigo.