

Lemon curd

Ingrédients

- 4 jaunes d'oeuf
- 2 citrons
- 25 g de beurre doux
- 75 g de sucre

Étapes

1. Laver les citrons, les zester puis les couper en deux et récupérer le jus.
2. Versez les jaunes d'oeufs dans un plat supportant la chaleur. Commencez à fouetter les jaunes d'oeufs. Ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser dans ce mélange le jus des citrons et les zestes. Poser le récipient sur une casserole avec un fond d'eau bouillante, sur feu moyen, sans que le fond ne touche l'eau. Fouetter jusqu'à ce que le mélange coagule et commence à napper la cuillère. Cela peut prendre un certain temps !
4. Lorsque le mélange est devenu épais, enlever du feu, couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter dans la casserole. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et incorporé.
5. Verser dans un pot et conserver au frais.

Révision #3

Créé 2024-05-13 10:07:37 UTC par Admin

Mis à jour 2024-05-13 10:16:40 UTC par Admin