



## Cassis Curd

### Ingrédients ( pour 1 pot )

160g de Cassis  
1càs de jus de citron  
200ml d'eau  
100g de sucre en poudre  
2 oeufs  
1càs de Maïzena  
2pincées de cannelle

Mixer dans votre robot, les cassis, le jus de citron et l'eau.

Passer les cassis au chinois.

Verser le jus dans une casserole et ajouter le sucre en poudre et la cannelle. Mélanger.

Faire chauffer sur feu doux.

Pendant ce temps, fouetter les oeufs et la maïzena.

Hors du feu, ajouter les oeufs + Maïzena au jus de cassis et cuire le tout, tout doucement en fouettant.

Le mélange doit s'épaissir.

Laisser refroidir.