

LE LEMON CURD



Ingrédients :

- 2 citrons non traités (ou 60 g de jus de citron)
- 80 g de sucre
- 10 g de fécule de maïs
- 40 g de beurre
- 2 oeufs

Préparation :

- Prélever le zeste des 2 citrons à l'aide d'un économe ou d'un zesteur, les mettre dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 7, répéter trois fois en raclant les parois du bol avec une spatule à chaque fois
- Presser les citrons pour obtenir 60 g de jus
- Mettre dans le bol, les œufs, le sucre, les zestes, la fécule de maïs et régler 2 minutes à 60° vitesse 2
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le jus de citron et régler 7 minutes à 80° vitesse 2
- puis mixer 40 secondes à vitesse 9
- Verser la préparation dans un pot et laisser refroidir avant de la conserver au frais
- Se conserve 2 semaines au frigo

Commentaire :

- j'ai doublé la quantité de sucre car c'était un peu trop acide à mon goût !

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>