

Crème au citron - Multidélices

INGREDIENTS : 1/2 l de lait entier, 3 œufs et 1 jaune, 80 de sucre, 1 zeste de citron non traité

PREPARATION :

Faire chauffer le lait, ajouter le zeste de citron, laisser infuser 30 min.

Fouetter les œufs et le sucre, ajouter le lait filtré.

Mettre en pots (6)

30 min programme 3.

