

LE LEMON CURD DE MAIWENN

Ingrédients

- 210g de sucre en poudre
- la peau d'un citron bio
- 120g de beurre
- 3 œufs
- 160g de jus de citron (ici 3 citrons pour moi)

Préparation

Mettre le sucre dans le bol du thermomix et mixez le 10 sec/ vit 10. A l'aide d'un zesteur, prélevez la peau du citron lavé et ajoutez le zeste dans le bol.

Mixez le 20 sec/ vit 10. Ajoutez dans le bol, le beurre, les œufs, le jus de citron et programmez **20 min/ 90°/ vit 2 sans mettre le gobelet**.

Mixez ensuite **25 sec/ vit 6** en ayant remis le gobelet auparavant. Mettre dans un contenant propre.

Laissez refroidir puis réfrigérer. Il se conserve au réfrigérateur 15 jours.