

Lemon curd

So british ! Un grand classique de la cuisine britannique, à déguster sur des toasts légèrement grillés, avec des scones, ou même sur un cheesecake.

environ 3 pots de 200 ml



Moyen

up to 20 Min.



Ingrédients:

Ingrédients:

150 ml de jus de citron (3 citrons non traités)

225 gr. de sucre

2 sachets de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

75 gr. de beurre

3 oeufs

1 c. à c. rase de fécule de maïs

- 1 Brossez les citrons sous l'eau chaude, séchez-les bien puis râpez finement le zeste. Pressez le jus de chaque citron et mesurez 150 ml.
- 2 Versez le jus dans une casserole et ajoutez les zestes. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le beurre, les œufs et la fécule. Faites chauffer à feu moyen en remuant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement.
- 3 Versez immédiatement le lemon curd dans les pots et fermez avec des couvercles Twist-off. Conservez au réfrigérateur.

Conseils

- Prolongez la durée de conservation du lemon curd en maintenant vos pots au frais et à l'abri de la lumière. Ils pourront ainsi être conservés 2 semaines.