



### **Lemon Curd**

Pour un gros pot..

Il est préférable d'utiliser des **citrons non traités**.

1 dl de jus de citron (à peu près 2 citrons)

Le zeste de 2 citrons

150 g de sucre

4 œufs

100 g de beurre

Lavez les citrons.

Prélevez le zeste des 2 citrons avec un **zesteur**. Si vous n'avez pas de zesteur, utilisez une râpe très fine en faisant attention de ne pas râper la chair blanche.

Pressez les citrons.

Dans un grand bol, mettez le jus de citron, le zeste, le sucre, les 4 œufs et le beurre coupé en petits morceaux.

Préparez un **bain-marie** en faisant frémir de l'eau dans une casserole.

Posez votre bol sur la casserole d'eau frémissante sans que le fond du bol touche l'eau (l'idéal étant de prendre un bol en verre, de le poser sur la casserole et de tester la hauteur de l'eau avant de remplir le bol).

Fouettez votre mélange jusqu'à ce qu'il épaississe. Cette opération prend à peu près 15 minutes sachant qu'au début vous n'aurez pas besoin de remuer constamment.

En revanche, remuez constamment vers la fin.

Lorsque la sauce a épaissi, versez-la dans un bol ou un pot en verre.

Laissez refroidir, couvrez et mettez au réfrigérateur.

**Vous pouvez tartiner la « lemon curd » sur un toast grillé ou l'utiliser dans un gâteau roulé ou bien la mettre dans des mini-fonds de pâte sablée.**