



LEMON CURD

Pour 2 petits pots (que vous conserverez au réfrigérateur) :
5 gros citrons - 4 oeufs - 200 g sucre semoule - 125 g beurre -

Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol.

Presser les citrons, récupérer 20 cl à ajouter aux zestes. Réserver.

Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette.

Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus.

Cuire **5 min.** sur feu doux tout en fouettant sans arrêt.

Filter la préparation au dessus d'un cul de poule.

Laisser refroidir en mélangeant souvent.