Lemon Curd (Crème de Citron)

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Difficulté : Facile

Pour 1 bocal de 50 cl de lemon curd :

- **15 cl (ou 150 g) de jus de citron**
- **les zestes de 2 citrons**
- **130 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **3 œufs**

1. Dans un saladier en verre, fouetter le jus de citron avec les zestes, le sucre et les œufs.

2. Poser le saladier sur un bain-marie frémissant, sans que le fond ne touche celui de la casserole.

3. A partir du moment où la préparation devient chaude, fouetter sans cesse le mélange.

4. Au bout d'un moment, 5 minutes environ, la consistance va s'épaissir et ressembler à celle d'une crème fraîche épaisse : le lemon curd est cuit.

5. Retirer le saladier du bain-marie puis fouetter de temps en temps la préparation jusqu'à ce qu'elle arrive à une température de 40°.

6. Une fois la température de 40° atteinte, ajouter le beurre coupé en dés, mélanger puis lisser le tout au mixeur plongeant.

7. Verser la préparation dans un ou plusieurs bocaux et réserver au frais : c'est prêt !

   Le lemon curd est une crème citronnée aux œufs. Le secret de sa réussite consiste à utiliser un bain-marie afin de faire coaguler les œufs très doucement et éviter ainsi l'effet omelette.
   Il vous servira de garniture pour vos tartes au citron ou encore de fourrage pour vos madeleines ou muffins !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !