

Crème de citron

Temps de préparation: 10 min. · Niveau de difficulté: medium · végétarien

Portions

Ingrédients pour 2 pots de confiture.

Ingrédients

3 pièce Citrons naturels

3 pièce Œufs

150 g Sucre

80 g Beurre

Préparation

Pressez les citrons. Portez le jus de citron à ébullition avec le sucre jusqu'à dissolution, laissez mijoter pendant 1 à 2 minutes. Incorporer le beurre dans le sirop.

Casser les œufs et bien les fouetter. Retirez la casserole du feu et ajoutez les œufs en remuant.

Faites mijoter le mélange d'œufs et de citron à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne crémeux, en remuant constamment pour répartir uniformément la chaleur. Si le mélange est trop chaud, l'œuf va flocculer (!).

Mettez la crème de citron dans des pots à confiture. Conservation d'environ 2 semaines au réfrigérateur.