IGUAFLHOR
Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

CREME DE CITRON

Réalisation 30 min

Cuisson 20 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 4 citrons de belle taille
- 1 càs de maizena
- 150 gr de sucre
- 3 oeufs

Marché et astuces

➔ Choisissez des citrons avec la peau lisse, vous aurez davantage de chance de tomber sur des citrons juteux !

Matériel : saladier, fouet/batteur

RÉALISATION

- Laver les citrons et en 'zester' 2, mettre les zestes très fins dans une casserole.
- Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole.
- Verser le sucre et la Maïzena
- Remuer, et chauffer à feu doux
- Battre les œufs dans un récipient séparé.
- Une fois les œufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la maïzena et les zestes.
- Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Attention : toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés, car sinon la crème de citron pourrait brûler !
- Oter du feu et mettre en pots (pots à confiture). Laisser refroidir, et conserver au réfrigérateur.