

## Lemon Curd

Il est impossible d'arpenter la blogosphère culinaire sans avoir entendu parler du Lemon Curd.

Depuis le temps que j'avais l'idée de faire cette pâte à tartiner au citron... Je me suis décidée à la faire hier soir, en rentrant du travail pour pouvoir la goûter à mon p'tit déjeuner de ce matin !

### Ingrédients :

- 4 citrons non traités
- 150 gr de sucre
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 3 oeufs

### Préparation :

1. Zester 2 citrons entièrement. Pressez les 4 citrons.
2. Dans une casserole, mettre les zestes, le jus des 4 citrons, le sucre et la maïzena. Mettre sur feu doux, et remuer.
3. Dans un récipient à part, battez les oeufs (*j'ai attendu que le mélange blanchisse légèrement*)
4. Ajoutez les oeufs battus dans la casserole. Mettre sur feu fort, et ne pas cessez de remuer (*très important, comme une crème anglaise, sinon le fond risque de brûler !*)
5. Lorsque la crème commence à s'épaissir, otez la casserole du feu, et mettre dans un pot à confiture.

Elle se conserve au frigo.

On peut l'utiliser comme pâte à tartiner, sur des crêpes (il y a des crêperies en Bretagne qui en proposent), des pancakes, ...

**Quiconque aime le citron, et la garniture des tartes au citron aimera le Lemon Curd ! Sorte de crème au citron acidulée, mais légèrement...**

