

Crème citron

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Refroidissement : 2 jours au frigo

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 citrons, (le jus et le zeste fin, lamelles ou grosse râpe)
- 2 œufs ou 3 petits
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et bien fouetter
- Cuire à feu doux tout en portant 2 à 3 fois à ébullition (environ 15 minutes)
- Laisser refroidir et mixer très serré par petite quantité
- Laisser refroidir 2 jours au frigo

Alfred Divorne, 2008