

CLEMENTINE CURD



Préparation : 10' de préparation + 5' de cuisson

Matériel : 1 saladier, 1 casserole, 1 presse agrume

Ingrédients pour 1 pot :

- 4 clémentines bio
- 80 g de sucre roux
- 60 g de beurre mou
- 1cc de maïzena
- 2 œufs entiers

Préparation

1- dans 1 saladier, travaillez le sucre avec le beurre mou pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la maïzena, mélangez bien, puis ajoutez les œufs entiers, le jus des 4 clémentines et les zestes rapés de 2 clémentines. Fouettez.

2 – Versez la préparation dans une casserole et faites épaissir à feu doux pendant environ 5' en fouettant

3 – Versez la crème dans un pot à confiture, laissez refroidir avant de couvrir et de conserver au réfrigérateur