Lemon curd

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

d’eau
4 jaunes d’œuf
135 grammes de sucre
1 cuillère à soupe d'écorce de citron (geraspt)
80 ml de jus de citron (± 3 citrons)
1 pincée de sel
85 grammes de beurre (doux, coupé en petits cubes)

Méthode de préparation

1. **Remplissez une casserole de 5 cm d’eau et portez-la à ébullition. Posez sur celle-ci un bol en verre résistant à la chaleur avec les jaunes d’œufs, le sucre, le zeste de citron, le jus de citron et le sel. Baissez le feu. Utilisez un fouet en silicone plutôt qu’en métal pour éviter de donner un goût métallique au lemon curd. Fouettez en continu jusqu’à ce qu’il épaississe un peu et prenne la consistance d’un pudding. Cela prendra environ dix minutes.**

2. **Retirez le bol du feu et ajoutez les cubes de beurre sans cesser de remuer. Remuez jusqu’à ce que le beurre soit fondu.**

3. **Versez le mélange dans un bocal en verre. Couvrez la surface du lemon curd de film alimentaire pour empêcher la formation d’une croûte. Dès que le lemon curd a refroidi, vous pouvez retirer le film alimentaire et fermer le bocal avec un couvercle. Se conserve 2 à 3 semaines au réfrigérateur.**