



Pomelo curd



Après le [pear curd](#) et l'[orange curd](#), je vous propose le pomelo curd : l'amertume du pamplemousse est adoucie par la présence de sucre et de beurre dans cette pâte à tartiner, c'était un régal, à manger même à la petite cuillère. On peut sinon se servir de cette base pour fourrer des macarons ou confectionner des verrines au fromage blanc par exemple.

Ingrédients (pour un pot de confiture) :

- 2 pamplemousses (bio ou non traités après récolte)
- 1/2 citron
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 10 g de maïzena
- 20 g de beurre

Préparation :

Râper le zeste d'un pamplemousse préalablement lavé et séché. Presser les deux pamplemousses : on obtient environ 250 ml de jus. Presser le citron.

Diluer la maïzena dans le jus de agrumes, verser le sucre, le zeste de pamplemousse et fouetter le tout.

Porter sur feu doux dans une petite casserole. Remuer régulièrement. Quand la préparation est chaude mais non bouillante, verser l'œuf battu et remuer au fouet sans cesse. Le mélange épaissit en quelques minutes. Une fois qu'il a l'épaisseur d'une compote, couper le feu. Ajouter le beurre en petits cubes et mélanger pour homogénéiser le tout. Mettre dans un pot, fermer le couvercle : on peut renverser le pot (comme pour les confitures), cela créera un vide d'air.

Réserver au réfrigérateur, cette crème se conserve une semaine.

Le 05 Mai 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/05/05/index.html>