



## **LEMON-ORANGE CURD**

**4 jaunes d'oeufs**

**le jus d'une orange, le jus et le zeste d'un citron**

**1cuil. à soupe rase de maïzena**

**100 grs de beurre**

Presser l'orange, zester le citron et en extraire le jus, mélanger les jus et le zeste avec les 4 jaunes d'oeufs dans une casserole à fond épais. Porter très doucement à ébullition sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Retirer du feu au tout premier bouillon et continuer à mélanger pendant quelques minutes.

Ajouter le beurre morceau par morceau en mélangeant chaque fois pour le faire fondre. Débarrasser dans un bocal et laisser refroidir. Mettre à durcir au réfrigérateur au moins une nuit avant de s'en servir.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**