

## Lemon curd



### Pour 1 petit pot à confiture :

- 10 cl de jus de citron (2 citrons 1/2)
- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 c à soupe de maïzena
- 30 g de beurre

Prélevez le zeste d'un citron. Pressez les citrons pour obtenir environ 10 cl de jus.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.

Ajoutez le jus de citron et la maïzena diluée dans un peu d'eau ou *dans le jus de citron (à tester la prochaine fois)*.

Ajoutez les zestes de citron.

Versez la préparation dans une casserole avec le beurre coupé en petits morceaux. Faites cuire en mélangeant à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement, cela va très vite, environ 5 minutes.

Transvasez la crème dans un pot de confiture et fermez, laissez refroidir.

A conserver ensuite au réfrigérateur et peut se conserver une semaine