

## LEMON CURD sans beurre

Pour 1 petit pot «La laitière»



0,8cl. de jus de citron jaune (fraîchement pressé ou du Pulco)  
60gr de sucre blanc  
1 oeuf  
1c.c. bien pleine de Maïzena

Mettre tout les ingrédients dans une petite casserole et mélanger bien pour dissoudre la Maïzena. Mettre la casserole sur feu doux et faites épaissir la préparation sans cesser de remuer.

Retirer du feu, verser dans un petit pot en verre et laisser refroidir.

Déguster le sur une tartine, dans un yaourt, sur des crêpes, dans un gâteau, transformé en tarte... Ou tout simplement à la petite cuillère!

Conserver cette tartinade au frais.



« Bleu myrtille & Rouge Framboise » by Miss Tartine  
<http://www.misstartine.canalblog.com/>