

## *Curd aux fruits de la passion*

### *Pour 400 g (environ)*

*3 œufs*

*120 g de jus de fruit de la passion (7-8 fruits)*

*120 g de sucre*

*20 g de jus de citron jaune*

*30 g de maïzena*

*70 g de beurre*

Dans une casserole, mélange le sucre, le jus de citron, le jus de fruits de la passion, la maïzena et les œufs, fouettez pour bien mélanger le tout. Faites chauffer jusqu'à ce que la crème devienne plus épaisse et nappe le dos d'une cuillère en bois. Hors du feu ajoutez le beurre en morceau, mélangez pour bien le dissoudre (Au besoin passez un coup de mixer)

Versez le curd dans un pot propre et sec, fermez et conservez une petite semaine au frigo