

Curd de myrtilles

Pour 1 pot

250 g de myrtilles fraîches ou surgelées

1 gousse de vanille

40 g de beurre

3 œufs

80 g de sucre

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe de maïzena

Dans une petite casserole, faites cuire les myrtilles avec le jus de citron pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les fruits soient cuits. Passez-les au mixer pour éliminer les peaux. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena. Versez la purée de myrtille sur ce mélange, mélangez et reversez dans la casserole, faites chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe avant d'incorporez le beurre en morceaux. Réservez au frais pour que le curd finisse d'épaissir.