

## *Curd d'orange à la fleur d'oranger*

### *Pour 1 pot*

*1 grosse orange (jus et zeste)*

*Le jus d'1 citron*

*4 cuil à soupe d'eau de fleur d'orange*

*100g de sucre*

*100g de beurre*

*3 œufs*

Dans une casserole versez les jus d'orange et de citron, ajoutez le zeste d'orange râpé, l'eau de fleur d'oranger, le sucre et les œufs. Passez un petit coup de mixer à bras pour homogénéiser le mélange et faites chauffer sur feu moyen sans cesser de remuer.

Quand le curd commence à devenir crémeux, incorporez le beurre morceaux par morceaux et laissez le fondre.

Quand la crème nappe la cuillère coupez le feu et versez le curd dans un pot propre (passez-le 5 minutes dans l'eau bouillante pour le stériliser) fermez et laissez refroidir.

Peut se conserver 15 jours au frigo.