

Curd d'ananas au basilic

Pour 1 pot

300g de chair d'ananas

180g de sucre

1 cuil à soupe bombée de maïzena

3 jaunes 'œufs

90g de beurre

10 grandes feuilles de basilic

Dans une casserole faites cuire les morceaux d'ananas avec le sucre jusqu'à ce que les morceaux d'ananas commencent à se ramollir. Mixez avant d'incorporer les feuilles de basilic, le beurre, la maïzena et les jaunes d'œufs.

Mixez l'ensemble l'homogénéiser et poursuivez la cuisson sur feu moyen pendant une dizaine de minutes. Le curd va s'épaissir et devenir crémeux, versez le dans un pot, fermez-le et laissez-le refroidir

.