

LEMON CURD (thermomix)



Ingrédients :

- 1 citron jaune non traité coupé en quartiers et épépiné
- 70 g de beurre coupé en morceaux
- 2 oeufs
- 170 g de sucre en poudre

Préparation:

- mettre les quartiers de citron dans le bol
- mixer 15 secondes à vitesse 9
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter le beurre, les oeufs, le jaune d'oeuf et le sucre en poudre
- chauffer 8 minutes à 90° vitesse 2
- puis mixer 30 secondes à vitesse 10
- transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site COOKIDOO

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>