

## **Lemon curd, facile, rapide et trop bon !**

### **Simplissime au possible :**

70 gr de sucre en poudre

2 oeufs entiers

40 gr de beurre en morceaux

2 citrons ( je serai tentée de dire 2 et 1/2) j'aime l'acidulé...

Pressez les citrons, ôtez les pépins

Dans une petite casserole, versez le sucre et les oeufs

Faites chauffer, et mélangez avec un petit fouet à sauce ( le mélange doit blanchir un peu, signe que le sucre est fondu)

Versez en une seule fois le jus des citrons

Ajoutez le beurre en morceaux

Fouettez jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Conservez au frais ( si vous pouvez) 24 à 48h (je pense que ça se garde plus longtemps que ça!)

Rapide d'exécution, cette quantité tient pile-poil dans un pot de Confipote (350gr)

Cette recette est la meilleure pour moi, sauf que je ne l'ai pas encore trouvée assez "acidulée" l'ajout d'1/2 citron sera pour la prochaine fois.

Si vous avez vu des fautes d'orthographe, on s'en fout, avec la réforme toute neuve, c'est comme on veut, on choise.....