

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.