

Curd de bergamote

Pour un petit pot

95 ml de jus de bergamote (1 grosse bergamote)

2 œufs

60g de sucre

70g de beurre

Récupérez le jus de la bergamote, versez-le dans une casserole, ajoutez le sucre et les œufs fouettez et faites chauffer à feu moyen sans cessez de fouetter jusqu'à ce que le mélange épaisse. Ajoutez alors le beurre coupé en morceau et laissez-le fondre en remuant, incorporez ensuite la maïzena fouettez pour rendre le mélange bien lisse (Au besoin passez un coup de mixer à bras) et versez le curd dans un pot propre et sec !!!