

## CREME DESSERT AU CITRON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

### Ingrédients :

- 1 zeste de citron
- 2 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15 g de Maizena
- 2 jus de citron
- 480 g de lait
- 20 g de crème fraîche épaisse

### Préparation :

- mettre dans le bol, le zeste de citron
- puis pulvériser 8 secondes à vitesse 10
- racler ensuite les parois du bol avec une spatule
- ajouter les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé
- mélanger 1 minute à vitesse 4
- ajouter la Maïzena, le jus de citron et le lait
- puis cuire 10 minutes à 90°C à vitesse 3
- ajouter la crème fraîche épaisse
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 4
- transvaser le contenu du bol dans des pots
- puis réserver au frigo pendant 2 heures

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*