

LEMON CURD VERSION 3

INGREDIENTS

Pour 3 pots

200 ml de jus de citron (4 à 5 citrons à peu près).

Le zeste des citrons

300 gr de sucre en poudre

8 œufs

200 gr de beurre doux

PREPARATION :

Mettre le sucre et les zestes de citron dans le bol / Mixer / 15 Secondes / Vitesse 5

Ajouter, les œufs, le beurre MIX / 30 secondes / VIT6.

Ajouter, le jus des citrons MIXER / 20 Secondes / VIT5.

PROGRAMMER 12 MN / 70°/ Vitesse 3.

VERSER dans les pots en verre (lavés à l'eau très chaude et bien essuyer), couvrir immédiatement de leurs couvercles et les retourner afin faire le vide.
Conserver au frigo.

Conservation et astuce :

Il se conserve facilement trois semaines au réfrigérateur.
Vous pouvez le congeler sans problème et le garder ainsi durant six mois.
Lorsque vous l'aurez décongelé pour l'utiliser ultérieurement.