

Moulin de Buffiere

CREME DE CITRON

INGREDIENTS

- 50cl de lait
- 50g de farine ou fécule
- 40g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 3 ou 4 citrons
- zestes

PRÉPARATION

- Mélanger sucre et jaune d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la farine ou la fécule
- Faites bouillir le lait avec les zestes des citrons
- Ajouter le lait chaud sur le mélange sans cesser de remuer. Avec ou sans les zestes selon votre goût.
- Mettre à chauffer à feu doux et remuer sans cesse jusqu'à épaississement désiré (épaissira encore un peu en refroidissant)
- Presser les citrons (3 ou 4 ou plus selon votre goût) et rajouter le jus au mélange encore chaud.
- Laisser refroidir

Choisir des citrons bio afin de pouvoir utiliser les zestes

Cette préparation peut garnir des fonds de tartelettes sablées si vous la faites assez épaissir