



Crème de citron ~ Crema de llimona

Ingrédients pour 1 pot environ :

4 citrons non traités
3 œufs entiers
150 gr de sucre
3 c à soupe de maïzena
100 gr de beurre

Préparation :

Pressez les 4 citrons.

Battez les œufs avec le sucre, le beurre ramolli et le jus de citron.

Versez le mélange dans une casserole, et ajoutez la maïzena.

Mélangez et faites chauffer sur feu moyen, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Retirez du feu et versez dans un pot.

Laissez refroidir. Conservez ensuite au réfrigérateur.

La crème de citron est idéale pour accompagner crêpes, gâteaux, mais surtout la tarte aux citrons.

Il suffit de cuire une pâte sablée sucrée à blanc, de la laisser refroidir et ensuite napper de crème de citron encore chaude. Laissez refroidir à nouveau.

Ensuite, déposez des blancs en neiges meringués, dorés au chalumeau ou sous le grill.