

Crème au citron

Pour 10 à 12 verrines

La base de cette recette est un lemon curd (préparation pour tarte au citron)

LEMON CURD

150 g de sucre en poudre

150 ml de citron

3 œufs

10g de fécule de maïs

+

200g de fromage blanc battu

(Perso, j'utilise des citrons et des œufs Bio, du sucre non raffiné Bio également et du fromage blanc à 3% de matières grasses)

- Mélanger les œufs et le sucre (blanchir, même si avec le sucre non raffiné, ça ne se voit pas vraiment !)
- Après avoir presser les citrons, prélever un peu de jus pour diluer la fécule de maïs.
- Ajouter le jus des citrons, la fécule de maïs à la préparation.
- C- uire très doucement sur le feu en remuant sans cesse au fouet jusqu'à ce que cela épaississe.
- Mettre la préparation dans un récipient pour laisser refroidir.
- Quand c'est tiède, ajouter le fromage blanc. Pour une finition sympa l'été, ajouter quelques framboises pour couvrir la crème.

Et voilà !