



Crèmes

Crème au citron



40 min **30 min** **10 min** **0** **303**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 **Citron(s)**
120 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation

- 1 Râper les zestes de la moitié des citrons, réserver.
- 2 Presser les jus des citrons à l'aide d'un presse agrumes. Filtrer le jus, le réserver.
- 3 Couper le beurre en morceaux et réserver.
- 4 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 5 Ajouter le jus et le zeste de citron râpé.

Étape 2

Cuisson de la crème

- 1 Préparer le bain-marie. Pour cela, mettre de l'eau dans une petite casserole et la faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Disposer le cul de poule avec le mélange oeufs et sucre sur la casserole. Faire cuire au bain-marie, en fouettant sans arrêt, jusqu'à obtenir une crème légèrement épaisse.
- 3 Incorporer le beurre, remuer pour bien l'amalgamer.
- 4 Retirer la crème du feu. Remuer pendant encore 1 ou 2 minutes jusqu'à ce qu'elle refroidisse.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la crème dans un plat ou des coupelles de service.
- 2 La laisser refroidir. Déguster bien frais.