Crèmes

Crème au citron

40 min	30 min	10 min	0	303
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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 3

Dressage

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