

Confitures et Chutneys

Pâte à tartiner au citron et au poivre



32 min 10 min 12 min 10 min 259

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Râper le poivre long au dessus d'un bol puis réserver.
- 2 Râper le citron au dessus d'un autre bol en veillant à ne pas râper le blanc du citron qui est amer.
- 3 Ajouter du sucre sur les zestes et mélanger.
- 4 Couper les citrons en deux et en extraire le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 5 Casser les œufs dans un saladier. Verser les œufs sur le sucre parfumé en mélangeant au fouet. Ajouter le jus de citron et mélanger.
- 6 Incorporer le poivre râpé. Mélanger au fouet et racler le récipient à la maryse afin de tout rassembler.

Étape 2

Cuisson de la pâte

- 1 Faire chauffer une casserole remplie d'eau. L'eau ne doit pas toucher le saladier qui sera ensuite posé dessus.
- 2 A ébullition, baisser le feu et déposer le saladier sur la casserole. Remuer en formant un huit. La crème est prête quand les sillons du fouet restent apparents.
- 3 Retirer la crème du feu et déposer le récipient dans un

Ingrédients
pour **14** personnes

Ingrédients pour la pâte à tartiner au citron

4 **Citron(s)**
300 g **Beurre**
250 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Poivre long**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Pain(s) de campagne**

saladier d'eau glacée. Remuer pour que la crème ne fige pas.

- 4 Retirer la crème du récipient et incorporer progressivement les morceaux de beurre ramolli tout en fouettant. Ajouter le reste de beurre et remuer.

Étape 3

Dressage

- 1 Remplir les petits pots de crème au citron à l'aide d'une cuillère.
- 2 La réserver au réfrigérateur ou la servir de suite. Étaler sur une tranche de pain de campagne, décorer de quelques tranches de citron.