Caroline Laurent

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.