Claudia Cabri

Crèmes

Les petits pots de crème au citron de miss lunch

46 min	10 min	6 min	30 min	351
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

10 **Citron(s)**
300 g **Sucre semoule**
6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Étape 1

Préparation des crèmes au citron

1. Zester 5 citrons bio dans un saladier.
2. Avec un bon zesteur, ça va très vite.
3. Couper les citrons en deux. Il faut en général 5 citrons pour obtenir 25 cl de jus de citron.
4. Presser les citrons à l'aide d'un presse-agrume.
5. Verser le jus dans le saladier contentant les zestes.
6. Ajouter le sucre semoule.
7. Battre le tout avec un fouet.
8. Faire chauffer le saladier dans le micro-ondes pendant 2 minutes à 900 W.
9. Pendant ce temps, casser 3 oeufs frais dans le saladier. En clarifier 2 autres pour n'incorporer que les jaunes dans le saladier.
10. Fouetter les oeufs.
11. Retirer du micro-ondes le saladier contenant le jus et zeste de citron.
12. Ajouter les oeufs battus aux jus et zeste de citron, en battant bien au fouet.

13 Faire chauffer l'appareil dans le micro-ondes pendant 2 minutes à 900 W.

14 Vérifier la consistance de l'appareil après 2 minutes.

15 L'appareil doit être assez aéré et ressembler à une crème.

16 Battre à nouveau l'appareil.

17 Remettre le saladier à chauffer pendant 2 minutes à 900 W.

18 Il est important de bien battre l'appareil entre chaque étape de cuisson pour l'aérer au maximum. Il ne faut pas que l'oeuf cuise jusqu'à devenir une omelette.

Étape 2

Dressage

1 Couper une fine rondelle de citron qui sera utilisée pour la décoration. Couper la moitié du citron en deux.

2 Après 2 minutes, vérifier la texture de l'appareil.

3 Battre l'appareil à nouveau.

4 Mettre l'appareil dans un robot pendant 2 minutes pour aérer sa consistance.

5 Verser la préparation dans des petits pots. Il est possible d'utiliser des pots de yaourt en verre ou des ramequins.

6 La crème va prendre en refroidissant.

7 Une fois refroidis, décorer les pots de crème avec une rondelle de citron ou des fruits rouges.