

*Crèmes*

# Crème au citron de christian tête doie

**2h15**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**10 min**

CUISSON

**2h**

REPOS

**374**

CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes**Ingrédients pour la  
crème au citron**150 g **Oeuf(s) entier(s)**125 g **Beurre**75 g **Sucre semoule**75 ml **Jus de citron**25 g **Jaune(s) d'oeuf**1 **Citron(s)****Étape 1**

## Préparation de la crème au citron

- 1** Mettre le beurre dans une casserole et faire chauffer.
- 2** Quand le beurre a fondu, ajouter les œufs entiers et les jaunes et fouetter énergiquement pour éviter la coagulation.
- 3** Ajouter le jus de citron, les zestes et le sucre puis fouetter continuellement jusqu'à ébullition.
- 4** Stopper la cuisson quand le mélange bout. Continuer à mélanger pendant quelques secondes et laisser refroidir.
- 5** Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6** Débarrasser la crème dans un saladier et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.