

Crèmes

Crème au citron


2h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

2h

REPOS

196

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

2 Citron(s)

50 g **Beurre**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

50 ml **Crème liquide
(fleurette)**

35 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la crème citron

- 1 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau d'office et les presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Casser l'oeuf entier dans un bol, le battre à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser le jus de citron dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer.
- 4 Dès que le mélange commence à bouillir, incorporer l'œuf battu tout en fouettant.
- 5 Laisser cuire sur le feu jusqu'à nouvelle ébullition puis ôter la casserole du feu.
- 6 Verser la préparation dans un saladier et ajouter le beurre en morceaux puis mélanger au fouet pour bien l'incorporer. Laisser le mélange refroidir.
- 7 Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur bien froide. Fouetter jusqu'à ce que la crème soit ferme.
- 8 Une fois la crème bien ferme, arrêter le batteur et retirer la cuve.
- 9 Incorporer la crème montée dans la crème de citron bien froide, mélanger à l'aide d'une maryse.