

CREME DE CITRON AUX PALETS BRETONS



Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 citrons non traités

150g sucre

1 cuillère à soupe de maïzena

3 œufs

palets bretons

Laver les citrons. Prélever le zeste de 2 citrons et le mettre dans une casserole.

Presser les 4 citrons et verser le jus dans la casserole.

Ajouter le sucre et la maïzena et laisser chauffer à feu doux.

Dans un bol battre les œufs et les incorporer au mélange précédent sans cesser de remuer.

Augmenter la puissance du feu et continuer à remuer à l'aide d'un fouet (sinon la crème pourrait brûler). Le mélange va s'épaissir.

Oter la casserole du feu et répartir la crème dans un ou plusieurs pots en verre. Recouvrir de palets bretons émiettés.

Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur.

NB : le gout du citron est très prononcé (Lemon curd) Adoucir par une quantité généreuse de palets bretons.

Marie-Laure Pilorge/ 18 janvier 2024