 **Lemon Curd**



**Pour 2 pots**

**- 3 citrons non traités (= 130 g de jus)**
**- 350 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 4 œufs**

**2 pots avec couvercle**

* Passer les pots et leur couvercle à l'eau bouillante et les retourner sur un torchon.
* Prélever le zeste de citron très finement.
* Presser les citrons pour recueillir le jus.
* Mettre dans un petit saladier le jus de citron, le sucre, le beurre coupé en petits dés et les œufs.
* Remuer pour brouiller les œufs puis ajouter les zestes des citrons (entiers ou râpés).
* Mettre le saladier sur une casserole remplie d'eau frémissante.
* Battre avec un fouet pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissous.
* Retirer les bandes de zestes.
* Continuer la cuisson pendant 35 minutes en remuant régulièrement avec le fouet.
* Remplir les pots avec la crème chaude.
* Mettre le couvercle et les retourner jusqu'à ce qu'ils soient froids.

***Les pots se conservent pendant 3 mois*** ***au réfrigérateur.***