 **Lemon-curd au Thermomix**

**[](http://storage.canalblog.com/89/13/501700/63333387.jpg)  
Pour 2 pots de confiture**

**- 3 gros citrons bio**   
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 60 g de beurre mou**   
**- 2 œufs**   
**- 1 jaune d'œuf**  
**2 pots de confiture ébouillantés et mis à sécher dans le four chaud.**

* Brosser soigneusement les citrons sous un filet d'eau. Les essuyer.
* Râper finement les zestes.
* Presser les fruits et recueillir le jus.
* Mettre dans le bol du Thermomix les zestes et le jus des citrons, le beurre coupé en dés et le sucre.
* Faire **tourner l'appareil** **2 mn à 60°, vit 2**.
* Ajouter les œufs entiers et le jaune.
* Faire tourner l'appareil **10 s, vit 4**.
* Puis programmer **15 mn à 80°, vit 2**.
* À la sonnerie, mixer **10 s, vit 9**.
* Remplir les pots.
* Garder au réfrigérateur.