 **Lemon curd rapide**

[](http://storage.canalblog.com/83/61/501700/53938201.jpg)

**Pour un gros pot**

**- 4 citrons non traités (environ 200 g de jus)**   
**- 150 g de sucre en poudre  
- 3 œufs  
- 1 càs de Maïzena**

**1 pot avec couvercle**

* Presser les citrons pour recueillir le jus.
* Râper très finement le zeste de deux citrons dans le jus.
* Incorporer soigneusement la Maïzena.
* Ajouter le sucre et les œufs. Mélanger à la fourchette.
* Mettre le saladier au micro ondes et régler 1 minute puissance 1000W.
* Remuer.
* Recommencer encore 2 fois (donc 3 fois 1 minute de cuisson).

***J'ai trouvé que la crème était un peu granuleuse, j'ai donc mixé quelques secondes avec le mixeur plongeant.***

* Mettre en pot.
* Fermer et laisser refroidir.
* Garder au réfrigérateur.