**Curd de clémentine**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/curd-de-clementine-p1040039-r-copy.jpg) **Pour un petit pot**

**- 150 ml de jus de** [**clémentine**](https://recettes.de/clementine) **(≅ 4 fruits suivant leur grosseur)**  
**- 1 œuf entier + 2 jaunes**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 3 càc de Maïzena ®**

**1 pot à confiture (style Bonne Ma...)**  
  
Presser autant de clémentines que nécessaire  
pour recueillir la quantité de jus demandée.  
Verser le jus dans un petit saladier en verre et y mélanger les œufs.  
Ajouter le sucre et la Maïzena ® et bien mélanger au fouet.  
Mettre au micro-ondes pendant 1 minute puissance 900 Watt.  
Mélanger au fouet.  
Recommencer cette opération encore 2 fois.  
Le curd a bien épaissi.  
Le verser dans le pot et laisser refroidir.  
Conserver au réfrigérateur.