

Clémentine curd

● Difficulté : Facile

● Préparation : 5 min / Cuisson : 7 min

Ingrédients pour 1 pot à confiture

- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 3 oeufs
- 2 à 3 Clémentines selon la grosseur
- 1 cuil à soupe de Maïzena

Préparation :

Pressez le jus des clémentines, il vous en faut 10 cl.

Battez les oeufs avec le sucre dans un saladier.

Diluez la maïzena avec un peu de jus de citron, ajoutez les aux oeufs.

Versez la préparation dans une casserole, ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Faites cuire sur feu doux durant 5 min environ en remuant de façon régulière.

Faites attention de bien remuer avec le fouet dans tous les recoins de la casserole de façon à avoir une cuisson homogène.

Versez le clem curd, ou crème au clémentines anglaise, dans un pot en verre propre, refermez et laissez refroidir.

Bonne dégustation !!

Recettes de Caline