



Mon clémentine curd

Recette pour 1 pot à confiture. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 5 minutes.

Ingrédients

Clémentines de Corse : 6
Citron : 1, jaune et bio
Maïzena : 30 g
Eau : 30 cl, minérale
Beurre : 25 g
Jaunes d'œufs : 3
Sucre en poudre : 50 g

Matériel

une balance ménagère
une râpe ultra-fine



Réalisation

1. Délayer la Maïzena avec l'eau minérale dans la casserole.
2. Ajouter le beurre, puis porter à ébullition tout en tournant.
3. Retirer du feu, ajouter le zeste et le jus du citron et des clémentines de Corse.
4. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. C'est prêt !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com