

Crème de citron claire |

Recette pour 750 ml



Description

Crème de citron sans gluten

L'astuce du chef

Il est tout à fait possible de ne pas ajouter le beurre à la fin, cela deviendra une crème de citron sans gluten ni lactose.

Ingrédients

Crème de citron

- 310 Ml Eau
- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Féculé de maïs
- 240 Ml Jus de citron
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**

Crème de citron

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème au citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes.

Passez la crème au citron dans un tamis. Ensuite (si vous le souhaitez), incorporez le beurre puis réservez votre crème dans le frigo, protégée par un papier film.

Bon appétit!