**Lemon Curd**

[](http://icu.linter.fr/450/391160/3972103602/lemon-curd.jpg)

* Une douceur acidulée... http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 1 personnes :**

* 4 [citrons](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) bio
* 100 g [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 1 cuillère à soupe de Maïzena
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 10 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 25 mn

**Préparation Lemon Curd**

1. Laver les citrons.  
   Prélever le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml) de 2 citrons, le jus des 4 et mettre le tout dans une casserole.  
   Ajouter le sucre et le maïzena puis bien remuer jusqu’à obtenir un mélange homogène.  
   Faire chauffer à feu doux.
2. Dans un bol, [battre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/10/battre.shtml) les œufs et les incorporer au mélange. Augmenter le feu sans cesser de remuer à l’aide d’un fouet jusqu’à ce que le mélange épaississe.  
   Retirer du feu lorsque vous obtenez une consistance de crème onctueuse.  
   Mettre en pot et laisser refroidir. Conserver au frais.