

# LEMON CURD



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 100 g de beurre mou - 150 g de sucre - 3 oeufs - le jus de 3 citrons bio - le zeste de 1 citron bio - 1 pincée de sel

---

1. Placez tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 3/95°C. Au bout de 1 minute, ajoutez par l'ouverture le beurre coupé en petits morceaux. Attendez que les morceaux aient fondu avant d'en rajouter. Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »