

# CLEMENTINE CURD

Recette proposée par Aurélie Lilou



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 grand pot

- 6 clémentines - 110 gr de sucre - 2 oeufs - 1 cuillère de crème épaisse - 2 cuillères de farine ou féculé de maïs - 100 gr de beurre

---

1. Presser le jus des clémentines.
2. Placer dans la cuve inox, le jus, les oeufs, sucre et sel et lancer le programme EXPERT 10mns/95°C/vitesse 3.
3. Au bout d'une minute, ajouter le beurre coupé en morceaux.
4. Au bout de 5 minutes, ajouter la farine et la crème.
5. Une fois les 10 minutes passées, lancer le programme EXPERT 15s/vitesse 10.
6. Verser dans un ou plusieurs pots selon la taille.

**Astuce du chef :**

Placer au frais. A utiliser dans les yaourts, sur des tartines, en tartes ou entremets. C'est plus doux que le lemon curd même si l'acidité est là.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Aurélie Lilou