



Recette Lemon curd Pour 450 gr.

3 œufs
125 gr sucre
2 citrons
50 gr beurre
2 gr agar agar (1 sachet)

Couper les citrons et presser pour sortir le jus

Sans une casserole, casser les œufs entiers
Fouetter les œufs avec le sucre
Ajouter le jus des citrons (+évent le zest) et fouetter
Couper le beurre en morceau et ajouter-le à la casserole
Pour finir ajouter l'agar agar

Chauffer la casserole sur un petit feu environ 3-4 min.
A la première ébullition enlever du feu
Continuer à fouetter

Si besoin filtrer et mettre en pot