



Crème au citron Thermomix ou non

Pour un petit pot à confiture (doubler les quantités pour une tarte au citron) :

- 3 oeufs
- 40 g de beurre
- le zeste d'un citron bio
- le jus de deux citrons
- 75 g de sucre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix 8 minutes, 90°, vitesse 2. Mixer l'ensemble 10 secondes vitesse 9.

On sait que la crème est prête lorsqu'elle adhère un peu aux parois du bol.

Verser immédiatement dans votre fond de tarte cuit si vous utilisez la crème pour une tarte au citron.

Sans Thermomix :

Mettre tous les ingrédients ensemble dans une petite casserole. Faire cuire au bain marie sur petit feu sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la crème épaississe (compter une dizaine de minutes).