



Crème au citron

Ingredients

400g de crème liquide entière

le zest d'un citron

65g de sucre

35g de jus de citron

Étape de la recette

- Pour 4 petites crèmes -

Mélanger le sucre et le zeste du citron, frotter pour avoir + de goût

Faire chauffer la crème liquide, le sucre et le zeste jusqu'à ébullition

Verser le jus de citron, laisser cuire feu moyen en mélangeant

Lorsque la préparation a épaissi, verser dans les pots

Laisser refroidir et mettre au frais 2h