



## Crème de citron

proposée par l'atelier du 18 juin 2017

### Ingrédients :



- Quatre citrons
- 70 gr de sucre
- Une à deux cuillères à soupe de maïzena
- Un œuf (blanc et jaune)

### Recette :

- Faire des zestes avec les citrons, les réserver, presser le jus.
- Faire chauffer le jus, une partie des zestes (environ deux citrons), le sucre et la maïzena en tournant avec un fouet.
- Quand le mélange a épaissi, sortir la casserole du feu et incorporer l'œuf sans le faire cuire. Mettre en pot et conserver au réfrigérateur.