

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 crmes -

Mlanger le sucre et le zest du citron, frotter pour avoir + de got

Faire chauffer la crme liquide, le sucre et le zest jusqu' bullition

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

Lorsque la prparation a paissi, verser dans les pots

Laisser refroidir et mettre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr