

PATE A TARTINER AU CITRON



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Simple et Bon.

Proportions pour 4 / 6 Personnes

Total 1H00 **Préparation 20 mn** **Repos 40 mn** **Cuisson 10mn**

Les Ingrédients

50 Gr de Beurre
110 Gr de Sucre en Poudre
2 Citrons
2 Œufs + 1 Jaune

La Recette

Zester les Citrons et Pressez le jus.
Battre les Œufs en Omelette.
Faire fondre le beurre dans une casserole.
Ajouter : Zeste et Jus, Sucre.
Remuer et ajouter progressivement les Œufs battus.
Remuer au fouet 10 mn.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Mettre un petit coup de mixeur plongeant à la fin est préférable, cela permet d'éliminer les zestes encore apparent.
Possibilité d'ajouter un peu de Maïzena pour rendre la crème qui à une onctuosité identique à la crème pâtissière, cela permettra d'avoir un peu la texture du Nutella

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

Un Mixeur plongeant