

Crème au citron

Ingrédients

150 gr de sucre

60 gr de beurre mou

2 oeufs entiers + 1 jaune

3 citrons (zeste + jus)

Prélever le zeste d'un citron en évitant de prendre au maximum le blanc

Mettre dans le bol du TM

Mixer 5 secondes vitesse 7

Racler les bords

Ajouter le sucre, le jus des citrons et le beurre

Programmer 2 mn à 60° vitesse 2

Ajouter les oeufs

Mixer 10 secondes vitesse 4

Programmer 7 mn à 80° vitesse 2

