

CRÈME DE CITRON



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 4-5 pièces = 200ml Jus de citrons BIO
- 4-5 pièces Zeste des citrons
- 300g Sucre en poudre
- 8 Oeufs
- 200g Beurre

Préparation:

- Mettre le sucre et les zestes des citrons dans le bol Mixer 15 sec/vitesse 5
- Ajouter les œufs, le beurre mixer 30 sec / vitesse 6
- Ajouter le jus des citrons mixer 20 sec / vitesse 5
- Puis cuire 12 minutes / température 70° / vitesse 3