

Crèmes

Les petits pots de crème au citron de miss lunch



46 min 10 min 6 min 30 min 351

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème au citron

10 **Citron(s)**
300 g **Sucre semoule**
6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation des crèmes au citron

- 1 Zester 5 citrons bio dans un saladier.
- 2 Avec un bon zesteur, ça va très vite.
- 3 Couper les citrons en deux. Il faut en général 5 citrons pour obtenir 25 cl de jus de citron.
- 4 Presser les citrons à l'aide d'un presse-agrumes.
- 5 Verser le jus dans le saladier contenant les zestes.
- 6 Ajouter le sucre semoule.
- 7 Battre le tout avec un fouet.
- 8 Faire chauffer le saladier dans le micro-ondes pendant 2 minutes à 900 W.
- 9 Pendant ce temps, casser 3 oeufs frais dans le saladier. En clarifier 2 autres pour n'incorporer que les jaunes dans le saladier.
- 10 Fouetter les oeufs.
- 11 Retirer du micro-ondes le saladier contenant le jus et zeste de citron.
- 12 Ajouter les oeufs battus aux jus et zeste de citron, en battant bien au fouet.

- 13** Faire chauffer l'appareil dans le micro-ondes pendant 2 minutes à 900 W.
- 14** Vérifier la consistance de l'appareil après 2 minutes.
- 15** L'appareil doit être assez aéré et ressembler à une crème.
- 16** Battre à nouveau l'appareil.
- 17** Remettre le saladier à chauffer pendant 2 minutes à 900 W.
- 18** Il est important de bien battre l'appareil entre chaque étape de cuisson pour l'aérer au maximum. Il ne faut pas que l'oeuf cuise jusqu'à devenir une omelette.

Étape 2

Dressage

- 1** Couper une fine rondelle de citron qui sera utilisée pour la décoration. Couper la moitié du citron en deux.
- 2** Après 2 minutes, vérifier la texture de l'appareil.
- 3** Battre l'appareil à nouveau.
- 4** Mettre l'appareil dans un robot pendant 2 minutes pour aérer sa consistance.
- 5** Verser la préparation dans des petits pots. Il est possible d'utiliser des pots de yaourt en verre ou des ramequins.
- 6** La crème va prendre en refroidissant.
- 7** Une fois refroidis, décorer les pots de crème avec une rondelle de citron ou des fruits rouges.