

les recettes d'Alice

Verrines lemon curd et confiture de lait



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

- 1 boîte de lait concentré sucré 150 gr de sucre
- 3 œufs
- 1 paquet de sablé breton
- 1 c à s de maïzena
- 4 citron

Matériel nécessaire

Verrines

Préparation et réalisation

- 1- Mettre la boîte de lait concentré sucré dans un auto cuiseur avec de l'eau a moitié de celle-ci et cuire 15 min.
- 2- Laver et zester 2 citrons, presser les 3. Mettre le jus et les zestes dans une casserole avec le sucre et la maïzena, remuer et chauffer à feu doux.
- 3- Battre les œufs et les ajouter dans la casserole et cuire à feu fort jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.
- 4- Ecraser en miette les biscuits breton.
- 5- Dans les verrines faire des couches avec le lemon curd , les sablés, la confiture de lait, servir aussitôt.

Conseils et astuces

On peut conserver le lemon curd dans des pots à confiture.

Alice Délice

