**Crème de citron**(lemon curd)

Ingrédients

* 8 citron
* 8 œufs
* 160g de beurre mou
* 215g de sucre à glacé

Instructions

* Dans un chaudron, mélanger au fouet le sucre glace et le beurre mou. Ajouter les œufs battus, le jus des citrons, ainsi que les zestes. Faire chauffer à feu très doux sans cesser de remuer. Doit épaissir et devenir crème. Une fois fini, arrêter la cuisson avec de la glace.