

Crème de citron

Ingrédients pour 1 crème :

- 2 citrons jaunes
- Zeste d'un citron
- 80 ml d'eau
- 7 g de maïzena
- 8g d'édulcorant STÉVIA
- 1 jaune d'œuf



Recette :

- 1/ Récupérer le zeste d'un citron.
- 2/ Presser les 2 citrons jaune et en récupérer le jus.
- 3/ Dans une casserole, mélanger le jus de citron, l'édulcorant, le jaune d'œuf, l'eau et la maïzena.
- 4/ Placer la casserole à feu doux environ 15 à 20 minutes jusqu'à épaississement de la crème. Ne pas cesser de remuer.

Bonne dégustation !!!!

diet
coach