



JAMAIS TROP  
**PUNCHY**

# LE CITRON

## DISPONIBILITÉ SUR L'ANNÉE



Le citron occupe une place de choix dans nos cuisines. On l'aime pour sa chair juteuse, sa saveur qui oscille entre acide et amère, et sa belle couleur jaune doré. Plein de caractère, le citron vert, lui, est un fruit tropical. Festif et convivial, il possède un arôme caractéristique qui dynamise vos plats et cocktails. En prime, ce fruit regorge d'atouts pour votre bien-être.

## TROUVER LE BON PRODUIT

Voici quelques conseils pour bien choisir :

- Le citron doit être lourd et ferme ; son écorce brillante, d'un jaune éclatant.
- Ce sont la pulpe et le jus qui vous intéressent ? Privilégiez des citrons à écorce fine : ils y seront présents en plus grande quantité !

## CONSERVATION

Le citron se conserve 7 à 8 jours à l'air libre et une dizaine de jours au frigo dans le bac à légumes.

## BIEN CUISINER LE CITRON

Avec un matériel tout simple, vous n'aurez aucune difficulté à préparer un citron.

Retrouvez toutes nos recettes et astuces sur :  
[www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS c'est JAMAIS TROP

# CRÈME AU CITRON



## PRÉPARATION

20 minutes

## CUISSON

20 min. Casserole

## DIFFICULTÉ

Facile

## SAVEUR

Sucrée

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 citrons
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de beurre

## ÉTAPES

- Râpez finement les zestes des citrons puis pressez-les pour obtenir 150 ml de jus. Versez le jus, le zeste râpé, le sucre et le beurre coupé en dés dans un saladier posé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Mélangez jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Battez les œufs et ajoutez-les au mélange. Fouettez doucement, la casserole toujours sur le feu, pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange épaississe en crème.
- Versez dans deux petits pots à confiture propres et secs, fermez et laissez tiédir avant de conserver au réfrigérateur.

## MALIN !

Cette crème au citron se conserve environ 2 semaines au réfrigérateur. Tartinez-la sur des sablés, utilisez-la pour préparer des tartes au citron, ou ajoutez-la à un yaourt.

# CRÈME AU CITRON

