Lemon curd

Recette de V-ZUG SA

Préparation	15 min
Temps de repos	3 h
Temps de cuisson	20 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Préparation

35 g de beurre

2 œufs

75 g de sucre

1 citron, le jus

Faire fondre le beurre. Mixer les œufs, le sucre et le jus de citron, puis incorporer le beurre fondu.

Verser la préparation dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide au niveau 1. Placer le sachet sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Vacuisine 85 °C pendant 15 min

Sortir le sachet de l'espace de cuisson, bien secouer et laisser refroidir au réfrigérateur pendant env. 3 heures.

Accessoires

Sachet de mise sous vide

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019