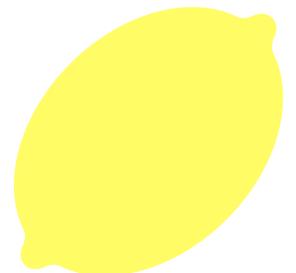


Petits pots de crème de Citron

Note de la traductrice :
la recette originale est
pour 3 pots, je l'aie donc
doublée. Pour une
recette double il vous
faudra env. 12 citrons.
Les 6 petits pots Mason
sont entrés dans mon ip
De lux 6 qt.



Ces quantités sont pour la recette originale de 3 pots.
85 grammes de beurre non salé (3 oz / 6 c à table) à
température ambiante
200 grammes de sucre (1 tasse)
2 œufs
2 jaunes d'œufs
150 grammes de jus de citron frais (2/3



tasse)

1-2 c. à soupe de zeste de citron râpé

3 bocaux en pot de 1 tasse

PRÉPARATION

Dans le bol du robot culinaire, mélanger le beurre et le sucre pendant environ 2 minutes.



Ajouter lentement les œufs et les jaunes et mélanger pendant 1 minute.

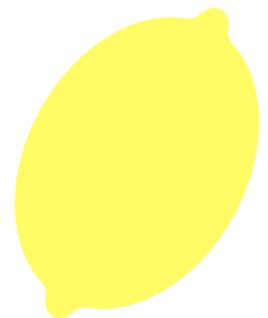
Prélever le zeste des citrons, puis extraire le jus. Ajouter le jus de citron et mélanger.

IMG_4409.JPG Verser le mélange dans trois bocaux Mason d'une tasse et placer les couvercles en vissant légèrement. Ne vous inquiétez pas si la texture a l'allure du lait caillé. C'est normal.

Placez 1,5 tasses d'eau dans l'autocuiseur et placer la grille à l'intérieur.

Placer les bocaux de Mason sur le dessus de la grille.

Verrouiller le couvercle et fermer la soupape de pression.



Cuire pendant 10 minutes.

Au bip, attendre 10 minutes avant de relâcher la pression.

Retirer les bocaux et ouvrir soigneusement.

Ajouter le zeste de citron et mélanger.

Placer les couvercles et serrer.

Laisser refroidir pendant 25 minutes, puis mettre au réfrigérateur pendant la nuit.

Traduit de <https://thisoldgal.com/pressure-cooker-easy-lemon-curd/>

