

Crème au citron ou lemon curd végétalien (vegan, sans gluten)

Indispensable pour réaliser une [tarte au citron](#), la crème au citron ou lemon curd végétalien doit se faire maison ! Car non seulement, un lemon curd sans œufs, c'est presque impossible à trouver dans le commerce, mais en plus, un lemon curd végétalien maison, c'est trop facile à réaliser et surtout trop bon !! Je vous livre aujourd'hui ma recette express, que l'on peut réaliser avec de l'eau ou bien du lait végétal, pour encore plus de crémeux. Je me suis servie de ma crème pour réaliser un [mille-feuille léger aux framboises](#) et un [gâteau végétal au citron](#).



Crème au citron ou lemon curd végétalien

Ingrédients pour 1 gros pot :

- 3 citrons jaunes non traités
- 200 g de sucre blond
- 35 g d'huile végétale neutre ou de coco
- 2 g d'agar-agar
- 100 ml d'eau froide ou de lait végétal au choix
- 3 c. à soupe de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 1/4 c. à café de curcuma moulu (pour la couleur)

Déroulement de la recette :

1. Laver et presser les citrons.
2. Verser le jus dans une casserole avec les zestes coupés en petits dés, le sucre, l'huile, l'eau, la féculé, l'agar-agar et le curcuma.
3. Faire chauffer à feu doux et porter à ébullition 1 minute sans cesser de fouetter.
4. Couper le feu et bien mélanger.
5. Verser dans un gros pot à confiture.
6. Laisser refroidir avant de placer le couvercle et de placer au réfrigérateur quelques heures.

Astuce : Le lemon curd peut se tartiner tel quel sur du bon pain grillé ou servir à l'élaboration de tartes ou de délicieux [gâteaux](#) et [mille-feuilles](#)...

[themoneytizer id=13364-16]