

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

## 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 féculé 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]