

Lemon curd et orange curd

Vous connaissez tous le lemon curd, cette délicieuse crème au citron d'origine anglaise. N'hésitez plus à la faire vous même: elle est tellement meilleure que celles que vous trouverez dans le commerce! Je vous en propose deux versions : la classique au citron mais aussi une à l'orange pour changer un peu. Contrairement à une confiture, ces curds ne se conservent que quelques jours car ils contiennent des œufs. Vous pourrez les utiliser comme garnitures pour vos tartes au citron ou gâteaux, dans vos yaourts, en tartine au goûter ou petit déjeuner, dans vos salades de fruits etc... Voyez en fin d'article les superbes tartes ou entremets réalisés à partir de ces lemon ou orange curd dont je vous dévoilerai bientôt les secrets de réalisation.



Lemon curd et Orange curd

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc



Ingrédients

Pour l'orange curd:

- 1 ou 2 oranges non traitées: il vous faudra 150 g de jus d'orange et vous utiliserez également les zestes.
- 170 g de sucre en poudre
- 80 g de confiture de mandarine: je ne saurais trop vous conseiller celle de la confiserie Florian qui est la meilleure que j'ai jamais mangée. Vous pouvez l'acheter sur leur site Internet et les pots ne sont pas en verre donc pas de casse dans les envois! Pour la confiserie Florian cliquer [ici](#).
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour mélanger jaune et blanc
- 2 g de gélatine



Ingrédients

Préparation

Le principe de préparation est identique pour les deux recettes. Attention la dose de sucre n'est pas la même pour les deux recettes puisque je remplace 80 g de sucre par la confiture de mandarine dans l'Orange curd.

- **Seulement pour l'orange curd:** mettez la feuille de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir la feuille.



Faire tremper la gélatine

- Zestez les agrumes avec une râpe fine au dessus d'une casserole: deux citrons jaunes et un citron vert pour le lemon curd ou une orange pour l'orange curd.



Zestez l'orange



Zestez les citrons

- Pressez les agrumes (150 g de jus de citron pour le lemon curd ou 150 g de jus d'orange pour l'orange curd) et versez le jus dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.



Pressez l'orange ou les citrons

- Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Pour l'Orange curd ajoutez en plus les 80 g de confiture de mandarine. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu. Ajoutez alors la feuille de gélatine essorée (**pour l'orange curd seulement**). Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.



Ajoutez la gélatine en fin de cuisson et mixez

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant.



Lemon curd et orange curd

Et voici quelques réalisations réalisées avec le lemon curd ou l'orange curd: ma tarte au citron et mon entremet orangette dont je vous communiquerai bientôt les recettes...



Ma tarte au citron



Entremet chocolat façon Orangette

