

CURD PÊCHE

Une recette gourmande pour garnir
vos fonds de tarte, gâteaux...



Ingrédients

- 200 g de chair de pêches ou de nectarines
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre doux coupé en dés
- Le jus d'un petit citron jaune
- 15 g de féculé de maïs
- 30 g de lait

Temps

- ✓ 15 minutes de préparation
et 15 minutes de cuisson

Préparation

- Verser le lait sur la maïzena et mélanger afin de la diluer pour obtenir un mélange homogène
- Mixer la chair des pêches avec le sucre et le citron et faire chauffer dans une casserole jusqu'à dissolution complète du sucre
- Ajouter le mélange lait/maïzena et continuer à chauffer en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère (la consistance doit ressembler à une crème fraîche épaisse)
- Verser le tout dans le bol du mixeur et mixer quelques secondes pour que la texture soit lisse
- Retirer la casserole du feu et laisser tiédir (autour de 40° C)
- Incorporer le beurre et mélanger pour obtenir un curd homogène
- Filmer au contact
- Une fois refroidi à température ambiante, conserver au frigo

Matériel



1 casserole



1 mixeur

Recette écrite par :
les carnets d'agnès

