



Curd pêche

MATÉRIEL

Casserole

Mixeur

Fouet

Film alimentaire



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

○ _____

○ _____

○ _____

○ _____

○ _____

INGRÉDIENTS

200g de chair pêche ou de nectarine

50 g de sucre

50 g de beurre doux coupé en dés

Jus d'un petit citron jaune

15g de fécule de maïs

30g de lait



LES ÉTAPES

1. Versez le lait sur la maïzena et mélangez afin de la diluer pour obtenir un mélange homogène
2. Mixez la chair des pêches avec le sucre et le citron
3. Versez le tout dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
4. Ajoutez le mélange lait maïzena, et continuez à chauffer en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe, nappe la cuillère (la consistance doit ressembler à une crème fraîche épaisse).
5. Verser le tout dans le bol du mixeur et mixer quelques secondes pour que la texture soit lisse.
6. Enlevez la casserole du feu et laissez tiédir (autour de 40°C). Incorporez le beurre et mélangez pour obtenir un curd homogène.
7. Filmez au contact. Une fois refroidi à température ambiante, conservez votre Curd Pêche au frigo.

RECETTES

ÉCRITES

les carnets d'agnès

PAR :

