



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 fécule de maïs
- 30 g de lait

Temps

- ⌚ 15 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson

Matériel



1 casserole



1 mixeur

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.