

CRÊPES A LA CREME DE CITRON

(4 crêpes)

- 3 œufs
- 2 citrons non traités
- 100 g de sucre
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 35 g de beurre

Casser les œufs et les fouetter avec le sucre dans une casserole. Quand le mélange mousse ajouter la cuillère de fécule de maïs diluée dans un peu d'eau froide.

Presser les 2 citrons et réserver un des zestes. Ajouter le jus dans la casserole et faire chauffer à feux doux.

Ajouter le beurre coupé en dé et faire épaissir peu à peu la crème en la tournant. Ajouter le zeste du citron râpé.

Garnir vos crêpes avec la préparation et servir avec une rondelle de citron.

