

Crème au citron

Pour 4 à 5 personnes.

6 œufs, 2 citrons, 75 g de sucre en poudre, 1 verre de vin blanc.

Presser les citrons dont on mettra le jus dans une casserole avec les jaunes d'œufs, le sucre et le vin. Bien fouetter le mélange et faire prendre au bain-marie en continuant à fouetter. Dès que la crème épaisse, la verser dans des coupes individuelles, car elle ne doit pas bouillir. Quand la crème sera froide, on piquera une gaufrette dans chaque coupe.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.