

Crumbles au citron

Ingrédients pour 6 ramequins perso j'en ai eu 5

2 citrons (jus + zeste d'un citron)

2 oeufs

60 gr de sucre

30 gr de beurre

2 yaourts naturels

2 cs de maïzena

Crumble

80 gr de farine

30 gr de sucre cassonade

45 gr de beurre fondu

Préparation de la crème

Dans un cul de poule mettre le zeste du citron plus les jus

Ajouter les oeufs battus en omelette, le beurre coupé en morceaux et le sucre

Faire épaissir la crème au bain marie

Retirer le cul de poule du bain marie

Ajouter les yaourts et la maïzena

Bien fouetter

Répartir dans des ramequins

Préparation du crumble

Mélanger la farine et le sucre et jouter le beurre fondu

Répartir sur dans les ramequins

Cuire four chaud 160° pendant 35 min

Laisser refroidir avant de déguster

