



## Compote De Citron

Limon Peltesi



3 jus de citron  
6 cuillères à soupe d'amidon de blé  
15 cuillères à soupe de sucre granulé  
1,5 zeste de citron  
6 tasses d'eau

- # Mettez dans une casserole, de l'amidon de blé et du sucre granulé puis mélangez.
- # Rajoutez de l'eau et du jus de citron, placez au four puis mélangez à température moyenne.
- # Quand elle est cuite à moitié, rajoutez le zeste de citron râpé.
- # Mélangez régulièrement pour obtenir un état moelleux.
- # Mettez dans les bols, laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures puis servez.

**N-B:** La compote au citron est préféré en été avec son goût rafraichissant.