Lemony Curd Parfait

with Graham Cracker Crumble

45 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, spatula, small pot, whisk, plastic wrap, small bowl

Ingredients

	2 Person
Lemon	1
Cornstarch	1 tbsp
Cream	237 ml
Graham Cracker Crumbs	½ cup
White Sugar	½ cup
Egg	1
Unsalted Butter*	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

1

Make graham crumble

Heat a small pot over medium heat. When hot, add **1 tbsp butter**. Swirl the pot to melt, 1 min. Stir in **graham cracker crumbs** and **⅛ tsp salt**. Cook, stirring often, until **crumbs** are toasted, 3-4 min. Remove from heat and transfer **crumble** to a small bowl. Carefully wipe the pot clean.

2

Prep and heat cream

Zest, then juice **lemon**. Reheat the same pot over medium. Add **cream**, **lemon zest** and **half the sugar**. Cook, whisking constantly, until **cream** comes to a gentle simmer, 2-3 min. (NOTE: Look for small bubbles forming along the sides of the pot.) Remove the pot from heat and set aside. While **cream** cools slightly, crack **egg** and separate **yolk** from **white**. Discard egg white. Add **egg yolk**, **lemon juice**, **remaining sugar** and **cornstarch** to a medium bowl. Whisk **egg mixture** constantly until **sugar** dissolves completely, 1 min.

3

Cook curd

Slowly pour **2 tbsp slightly cooled cream** into the medium bowl with **egg mixture**. Whisk to combine. Slowly add **remaining cream**, whisking constantly. Add **cream-egg mixture** to the small pot. Heat over medium-low. Using a rubber spatula, cook, stirring vigorously, until **mixture** thickens to a pudding-like consistency, 2-4 min. (NOTE: Curd will become very thick and can burn easily. As soon as the mixture thickens, remove the pot from heat.) Allow **curd** to cool, 3-4 min.

4

Finish and serve

Divide **half the graham cracker crumble** between bowls or cups. Top with **half the lemon curd**. Repeat with **remaining graham cracker crumble** and **lemon curd**. Cover with plastic wrap. Set aside in the fridge to chill before serving, 15-20 min.

HELLO FRESH

Parfait au citron

avec chapelure de biscuits Graham

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, spatule, petit bol, fouet, pellicule plastique, petite casserole

Ingrédients

	2 personnes
Citron	1
Fécule de maïs	1 c. à soupe
Crème	237 ml
Chapelure de biscuits Graham	½ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Œuf	1
Beurre non salé*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1

Faire la croûte de biscuits Graham

Faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**. Faire fondre en tournoyant pendant 1 min. Incorporer la **chapelure de biscuits Graham** et **⅛ c. à thé** de **sel**. Faire cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **chapelure** soit grillée. Retirer du feu et réserver la **croûte** dans un petit bol. Bien essuyer la casserole.

2

Préparer et faire chauffer la crème

Zester, puis presser le **citron**. Faire chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter la **crème**, le **zeste de citron** et la **moitié** du **sucre**. Faire cuire de 2 à 3 min, en fouettant sans arrêt, jusqu'à ce que la **crème** commence à mijoter. (REMARQUE : Surveiller les petites bulles sur les parois de la casserole.) Retirer la casserole du feu et laisser refroidir légèrement. Entre-temps, casser l'**œuf** et séparer le **jaune** et le **blanc**. Dans un bol moyen, ajouter le **jaune d'œuf**, le **jus de citron**, le **reste** du **sucre** et la **fécule de maïs**. Fouetter 1 min, jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout.

3

Faire cuire la crème

Verser doucement **2 c. à soupe** de **crème légèrement refroidie** dans le bol moyen contenant le **mélange aux œufs**. Fouetter. Ajouter doucement le **reste** de la **crème**, en fouettant sans arrêt. Ajouter le **mélange** à la petite casserole et faire chauffer à feu moyen-doux. Faire cuire de 2 à 4 min, en remuant vigoureusement à l'aide d'une spatule, jusqu'à l'obtention d'une consistance semblable au pudding. (REMARQUE : La crème deviendra très épaisse et peut brûler facilement. La retirer du feu aussitôt qu'elle épaissit.) Laisser la **crème** refroidir de 3 à 4 min.

4

Terminer et servir

Répartir la **moitié** de la **croûte de biscuits Graham** dans les bols ou les verres. Garnir de la **moitié** de la **crème au citron**. Répéter les étapes avec le **reste** de la **croûte** et de la **crème**. Couvrir de pellicule plastique. Réfrigérer de 15 à 20 min avant de servir.