



Bouchées au citron

Ingredients

Muffins au citron

1 yaourt nature
1/2pot d'huile
3pots de farine
1,5pot de sucre
3 oeufs
6g de levure chimique

Curd au citron

2 oeufs
110g de jus de citron
14g de maïzena
30g de beurre
70g de sucre

Meringue italienne

75 + 20g de sucre
25g d'eau
50g de blancs d'oeuf

Muffins

- Pour environ 60 mini-muffins -

Préchauffer le four à 170°C

Dans un saladier verser le yaourt, l'huile, les oeufs et mélanger

Ajouter la farine, le sucre, la levure, le zest de citron et mélanger

Verser la pâte dans les moules et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

A l'aide d'une cuillère parisienne former une cavité sur le dessus

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Remplir les cavités des muffins et mettre au frais

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu'à 118°C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop à 118°C

Fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Mettre en poche et décorer les muffins

Brûler à l'aide d'un chalumeau
