



Bûche au citron meringué

Ingredients

Biscuit au citron (insert)

2 oeufs
le zeste d'un citron
40g de crème liquide entière
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
4g de levure chimique

Mousse au citron

3 oeufs
100g de jus de citron
le zeste d'un citron
125g de sucre
6g de gélatine
260g de crème liquide entière

Meringue italienne

40g d'eau
80g de blancs d'oeuf
120 + 35g de sucre

Biscuit au citron (insert)

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Zester le citron, le verser dans le sucre et frotter entre les mains pour bien imprégner le sucre du zeste, c'est ce qui parfumerait le biscuit

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et la crème, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser dans un moule qui servira d'insert (donc + petit que le moule à bûche)

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir

Mousse au citron

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Dans une casserole mélanger ensemble les oeufs, le sucre, le jus de citron et le zeste

Faire chauffer à feu moyen, en mélangeant, jusqu'à ce que la crème épaississe

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Filmer au contact et laisser tiédir

Monter la crème liquide en chantilly

Incorporer la chantilly, délicatement à l'aide d'une maryse, en 3 fois à la crème de citron

Verser la mousse dans le moule à bûche environ aux 2/3

Déposer le biscuit au citron en appuyant légèrement, le tout doit être au ras du moule

Mettre au congélateur au moins 6h

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 120g de sucre jusqu'à 118°C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 35g 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 la bûche

Brûler à l'aide d'un chalumeau
