

Financier citron meringué

Ingredients
Financier citron
2 citrons bio
110g de sucre glace
150g de beurre
65g de farine
135g de blancs d'oeuf
120g de poudre d'amande
Curd au citron
1 oeuf
50g de beurre
50ml de jus de citron
35g de sucre
Meringue italienne
35g de blancs d'oeuf
70g de sucre
25g d'eau

Financier citron

Faire cuire le beurre jusqu' ce qu'il soit noisette

Laisser refroidir et passer au chinois pour enlever les rsidus

Prchauffer le four 180C

Prlever le zest des 2 citrons et mlanger au sucre glace

Ajouter les blancs d'oeuf, la farine, la poudre d'amande et mlanger

Incorporer le beurre fondu

Enfourner environ 30 minutes et laisser refroidir

Curd au citron

Mlanger ensemble le jus de citron, les oeufs et le sucre

Mettre cuire jusqu' ce que la prparation paississe

Incorporer le beurre en morceaux

Verser sur le financier et mettre au frais

Meringue italienne

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' 118C

Fouetter le blanc d'oeuf et verser le sirop de sucre tout en continuant de fouetter

Fouetter jusqu' ce que la prparation refroidisse

Garnir le gteau et brler au chalumeau

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Financier citron meringué

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr