

Cake citron meringué

Ingredients
Cake
3 oeufs
le zest de 2 gros citrons
130g de sucre
80g de crème fraîche épaisse
60g d'huile
90g de farine
90g de poudre d'amande
6g de levure chimique
Meringue
50g de blancs d'oeuf
60g de sucre

Cake

Prchauffer le four 170C

Prlever le zest des citrons et mlanger avec le sucre

Ajouter les oeufs et fouetter jusqu' blanchissement

Incorporer la crme fraîche

Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et mlanger

Verser l'huile et mlanger

Verser dans le moule cake beurr et enfourner environ 45 minutes

Meringue

Fouetter les blancs d'oeuf

Quand ça commence mousser, incorporer le sucre en 2 fois

Fouetter jusqu' obtenir une mousse ferme

Mettre en poche et garnir le cake froid

Passer un coup de chalumeau

Puis dcorer comme il vous plaît, des zest, des fleurs comestibles, des feuilles de menthe ....

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