



## 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

---