

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 -

Prchauffer le four 170C

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

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

Verser la pte dans les moules et enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

A l'aide d'une cuillre parisienne former une cavit sur le dessus

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la mazena jusqu' obtenir une prparation paisse comme une crme ptissire

Hors du feu incorporer le beurre

Remplir les cavits des muffins et mettre au frais

Meringue italienne

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

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 118C

Fouetter jusqu' ce que la prparation refroisse

Mettre en poche et dcorer les muffins

Brler l'aide d'un chalumeau