Verrines au citron meringué

Ingredients
Biscuit
60g de petits beurre
25g de beurre
Curd au citron
2 oeufs
110g de jus de citron
30g de beurre
15g de maïzena
75g de sucre
Meringue italienne
75 + 20g de sucre
25g d'eau
50g de blancs d'oeuf

Biscuit

- Pour 6 mini verrines d'environ 15cl -

Faire fondre le beurre au micro onde
Mixer les biscuits
Ajouter le beurre fondu et mlanger
Verser dans les 6 verrines

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu' obtenir une prparation paisse comme une crme ptissire
Hors du feu incorporer le beurre
Verser sur le biscuit et laisser refroidir
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 sur le dessus des verrines
Brler l'aide d'un chalumeau au moment de servir

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