

Bûche au citron meringué

Ingredients
Biscuit au citron (insert)
2 oeufs
le zestd'un citron
40g de crème liquide entière
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
4g de levure chimique
Mousse au citron
3 oeufs
100g de jus de citron
le zest d'un citron
125g de sucre
6g de gélatine
260g de crème liquide entière
Meringue italienne
40g d'eau
80g de blancs d'oeuf
120 + 35g de sucre

Biscuit au citron (insert)

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Zester le citron, le verser dans le sucre et frotter entre les mains pour bien imprgner le sucre du zest, c'est ce qui parfumera le biscuit

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et la crme, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser dans un moule qui servira d'insert (donc + petit que le moule bche)

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir

Mousse au citron

Faire tremper les feuilles de glatine dans de l'eau froide

Dans une casserole mlanger ensemble les oeufs, le sucre, le jus de citron et le zest

Faire chauffer feu moyen, en mlangeant, jusqu' ce que la crme paississe

Hors du feu ajouter la glatine essore et mlanger

Filmer au contact et laisser tidir

Monter la crme liquide en chantilly

Incorporer la chantilly, dlicatement l'aide d'une maryse, en 3 fois la crme de citron

Verser la mousse dans le moule bche environ aux 2/3

Dposer le biscuit au citron en appuyant lgrement, le tout doit être au ras du moule

Mettre au conglateur au moins 6h

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 120g de sucre jusqu' 118C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 35g 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 la bche

Brler l'aide d'un chalumeau
