

Cake au citron meringué

Ingredients
Cake au citron
2 oeufs
45g de beurre
1 citron
125g de farine
4g de levure chimique
60g de crème liquide entière
120g de sucre
Curd citron
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
60g de jus de citron
12g de maïzena
40g de beurre
40g de sucre
Meringue italienne
75 + 20g de sucre
50g de blancs d'oeuf
40g d'eau
Glaçage rocher
160g de chocolat blanc
20g d'huile
40g de noisettes hâchées

Cake au citron

- Pour le moule kyoto de Silikomart -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Prchuaffer le four 160C

Mlanger le sucre et le zest du citron pour bien imprgner le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu' blanchissement

Ajouter le jus du citron et mlanger

Incorporer la crme liquide

Ajouter la farine, la levure et mlanger

Verser le beurre refroidi et mlanger

Verser la pte dans le moule cake beurr

Enfourner pendant environ 50 minutes

Enlever le tube chaud et laisser refroidir le cake

Curd citron

Mlanger ensemble le jus de citron, l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre et la mazena

Faire chauffer sur feu moyen en mlangeant tout du long jusqu' paississement

Hors du feu, incorporer le beurre

Mettre un petit coup de mixeur pied pour avoir une prparation bien lisse

Mettre en poche et laisser refroidir

Boucher une extrmit du cake

Remplir le centre du curd et laisser prendre au frais pendant 4h

Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les noisettes, bien mlanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le cake

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 le cake comme il vous plat

Brler l'aide d'un chalumeau