



Bouchée citron meringuée



30 min
Modérée

Pour 20 Bouchées

Crèmeux citron ⁽¹⁾

- 100mL de Jus de citron
- 80g de Sucre
- 90g de Beurre
- 3 Œufs
- 1 Feuille de gélatine

Meringue italienne ⁽²⁾

- 36g de Blanc d'œufs
- 100g de Sucre
- 26mL d'eau

Dressage ⁽³⁾

- 40 Mini blinis au zeste de citron (7070)

⁽¹⁾ Crèmeux citron

- Hydrater la gélatine dans une eau bien froide.
- Mélanger dans une casserole les œufs, le sucre puis le jus de citron. Mettre à cuire à feu doux en fouettant continuellement.
- Lorsque le mélange épaissit, stopper la cuisson et ajouter la gélatine réhydratée.
- A l'aide d'un mixeur plongeant, incorporer le beurre en petit morceaux dans le crèmeux tiède.
- Filmer au contact et reposer au frais 2 heures.

⁽²⁾ Meringue italienne

- Cuire l'eau et le sucre à 118°.
- Battre les blancs au batteur quelques secondes avant d'ajouter le sucre cuit en filet.
- Continuer de battre la meringue jusqu'à l'obtention de la texture voulue.

⁽³⁾ Dressage

- A l'aide d'une poche à douille, garnir un blini de crèmeux citron.
- Décorer le second à la forme souhaitée avec la meringue italienne, puis la cuire au chalumeau.

