



Desserts

Meringue avec lemon curd

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 blancs d'œufs (température ambiante)
200 grammes de sucre cristallisé fin
1 cuillère à café de maïzena
1 cuillère à café vinaigre blanc
pincer sel

Voor de lemon curd

2 zeste et jus de citrons
100 grammes de sucre
3 jaunes d'œuf
50 grammes beurre doux (en dés)
2 brins de menthe

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 120°C et couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel dans un bol non gras jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez progressivement le sucre et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue soit brillante et ferme. Incorporez délicatement la maïzena et le vinaigre au mélange.

Répartissez le mélange de meringue sur la plaque de cuisson en 8 portions et utilisez une cuillère pour faire un petit puits au centre de chaque meringue.

Cuisez les meringues dans le four préchauffé durant environ 90 minutes puis laissez-les refroidir complètement.

Attaquez le lemon curd en chauffant le jus de citron, le zeste de citron, le sucre et les jaunes d'œuf dans une casserole à feu doux. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez les dés de beurre et continuez à mélanger jusqu'à ce que le beurre soit complètement dissous et que le mélange soit épaissi.

Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le lemon curd. Remplissez chaque petit puits dans les meringues avec une bonne cuillère de lemon curd. Garnissez avec un peu de zeste de citron supplémentaire et une

branchette de menthe.

Ustensiles de cuisine

feuille de cuisson

