

Gâteau de crêpe façon tarte au citron meringuée

Pour 6 à 8 personnes (tout dépend de la gourmandise de chacun)

8 grandes crêpes

Lemon curd

130ml de jus de citron type pulco

100g de sucre

100g de beurre

3 œufs

Meringue

1 blanc d'œuf

18g d'eau

50g de sucre

Faites le lemon curd en suivant cette [recette](#) et laissez le refroidir 2 heures au frigo.

Montez le gâteau de crêpe et alternant 2 crêpes et une couche de lemon curd. Finissez par une couche de crêpes et réservez au frigo le temps de faire la meringue.

La meringue: Versez l'eau et le sucre dans une casserole faites chauffer à feu moyen jusqu'à atteindre la température de 121°C. Entre temps à 114°C commencez à fouetter les œufs à vitesse rapide (pour ça mieux vaut avoir un robot qui se débrouille tout seul!!). Quand le sirop atteint 121°C versez-le sur les blancs tout en continuant de les fouetter et ce jusqu'à complet refroidissement des œufs en neige et jusqu'à ce qu'ils forment le bec d'oiseau.

Répartissez la meringue sur le gâteau de crêpe à l'aide d'une poche à douille ou d'une spatule et si le cœur vous en dit brûlez-la au chalumeau.