



Bûche au citron meringuée

LA CUISINE DE BOOMY



1)

- 190 gr de jus de citron
- 4 œufs moyens
- 180 gr de sucre en poudre
- 1 cs de maïzena
- 50 gr de beurre

2)

- 6 œufs moyens
- 70 gr de farine fluide
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 cc de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

3)

- 3 blancs d'œufs
- 150 gr de sucre glace

1) Mettre les œufs et le sucre dans le bol et programmer 1 min, vit 4.

Mettre le fouet et ajouter le jus de citron, la maïzena et le beurre coupé en morceaux, programmer 6 min, 90°, vit 2.

Verser dans un bol et laisser refroidir.

2) Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes. Ajouter la pincée de sel aux blancs et les monter en neige (KitchenAid pour moi. Réserver.

Mettre le fouet sur les couteaux du I-Cook'in. Mettre les jaunes, le sucre et le sucre vanillé dans le bol et programmer 2 min, 40°, Vit 4. Retirer le fouet, ajouter la farine et 2 cuillères à soupe de blancs montés en neige et mélanger 30 sec, vit 6.

Verser dans un saladier et incorporer délicatement avec une spatule les blancs montés en neige à la préparation.

Étaler la pâte sur le Flexipan plat posé sur la plaque alu perforée ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et cuire 12 minutes. Retourner la génoise sur une feuille en silicone, poser dessus un torchon humide et la rouler immédiatement. L'envelopper dans du film alimentaire et la placer au frais au minimum pendant 10 minutes.

3) Monter les blancs en neige, dès qu'ils commencent à mousser, ajouter le sucre en pluie et continuer de monter jusqu'à ce que la meringue devienne blanche et brillante et forme un bec d'oiseau.

Dérouler délicatement la génoise, étaler le lemon curd dessus. La rouler délicatement.

Placer la meringue dans une poche à douille et en recouvrir la bûche. A l'aide d'un peigne à dents faire des motifs dans la meringue et la faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Décorer à votre guise et la remettre au frais jusqu'à la dégustation