***Number cake citron meringué***

***Pour 6 personnes***

Biscuit

250g de farine

25g de poudre d'amande

75g de sucre

1 œuf

140g de beurre mou

Curd citron

130ml de jus de citron

100g de sucre

100g de beurre

3 œufs

Meringue

*1 blanc d’œuf*

*60g de sucre*

*20g d'eau*

Déco

Des macarons au citron basilic

Fleurs d'hibiscus confites

Des mûres

La veille, préparez les macarons (recette [ici,](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2016/06/macarons-citron-basilic.html) j'ai utilisé le [tant pour tant](https://www.cuisineaddict.com/achat-tant-pour-tant-sucre-glace-poudre-amande-1kg-cuisineaddict-13428.htm) fournis pour réaliser mes macarons) et le curd de citron.

Curd de citron: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide

Dans une casserole versez le jus de citron, ajoutez le sucre et les œufs. Passez un petit coup de mixer à bras pour homogénéiser le mélange et faites chauffer sur feu moyen sans cesser de remuer.

Quand le curd commence à devenir crémeux, incorporez le beurre morceaux par morceaux et laissez le fondre. Pour finir incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir avant de réserver le curd au frais pour la nuit.

Biscuit: Mélangez la farine avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporez les œufs puis le beurre fondu, mélangez. Quand la pâte est homogène et souple, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures avant de l'étaler sur 0.5cm d'épaisseur et de la découper à l'aide d'un [gabarit](https://www.cuisineaddict.com/achat-fleur-hibiscus-comestible-x10-le-comptoir-colonial-24645.htm) en deux exemplaires.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et réservez au frais pendant  heure avant de les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

La meringue: fouettez le blanc d’œuf bien ferme, en même temps faites chauffer le sucre et l’eau dans une casserole jusqu’à 120°C puis versez ce sirop bouillant sur les œufs en neige tout en continuant de fouettez jusqu’à complet refroidissement de la meringue.

Montage: Déposez une plaque de biscuit sur un plat de service, à l'aide d'une poche à douille recouvrez-le de curd de citron, déposez la seconde plaque de biscuit. Avec une poche à [douille](https://www.cuisineaddict.com/acheter-douille-polycarbonate-753.htm) munie d'une douille cannelée répartissez la meringue sur le biscuit en laissant des espaces libres pour pocher le reste de curd. Brûlez la meringue au chalumeau avant de pocher le reste du curd de citron(vous n'utiliserez pas tout).

Au moment de servir décorez votre number cake avec des macarons au citron, des fleurs d’hibiscus confites et quelques mûres par exemple.