

# *Bûche façon tarte au citron meringuée*

## *Biscuit*

*125g de beurre mou*

*70g de sucre en poudre*

*2 jaunes d'œufs*

*135g de farine*

*1/2 sachet de levure chimique*

*Le zeste d'1 citron*

## *Sirop de citron*

*30g de sucre*

*30g de jus de citron*

## *Curd de citron*

*170ml de jus de citron*

*(Ou le jus de 4 citrons)*

*130g de sucre*

*100g de beurre*

*4 œufs*

*2 cuil à soupe de maïzena*

## *Crèmeux citron*

*6g de gélatine (3 feuilles)*

*110g de chocolat blanc*

*270g de curd de citron*

*230ml de crème*

*2 cuil à soupe de marmelade de citron*

*Glaçage*

*50g de [nappage neutre](#)*

*Colorant jaune*

*3 feuilles de gélatine*

*10g de crème liquide*

*40g de poudre de lait*

*50g d'eau*

*200g de sucre en poudre*

*64g de miel liquide*

*Meringue*

*1 blanc d'œuf*

*60g de sucre*

*20g d'eau*

*Matériel : un moule à buche de 10cm de large et 25 de long à sa base et de 8cm de haut, des moules à mini buche en silicone, un moule à tarte rectangulaire. Une thermosonde.*

**Jour1: préparez le curd, le biscuit, le glaçage et la marmelade**

**Biscuit:** Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux, ajoutez le sucre et continuez de fouetter quelques instants. Incorporez les jaunes d'œufs l'un après l'autre puis ajoutez la farine et la levure.

Quand la pâte est bien homogène, versez-la dans un moule à tarte rectangulaire chemisé de papier cuisson, laissez-la reposer 30 minutes au frigo avant de la faire cuire dans un four

chaud à 180°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir le biscuit avant de la démouler. Retaillez le biscuit en une bande de 8-9 cm de large sur 23 cm de long.

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

Quand le curd commence à devenir crémeux, incorporez le beurre morceaux par morceaux et la maïzena.

Glaçage: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Mixez et filtrez, versez dans une boîte hermétique et réservez au frais.

## **Jour2:**

Réservez 270g de curd pour le crémeux au citron. Versez le reste de curd dans 3 moules à mini buchette et laissez prendre au congélateur pendant 3 heures.

Le crémeux au citron: Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Montez la crème liquide en chantilly. Réservez au frigo.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Une fois qu'il est bien lisse, ajoutez la gélatine préalablement essorée en restant sur le bain marie, ce sera plus facile à travailler. Quand la gélatine est bien dissoute incorporez le curd de citron mis de coté (270g). Homogénéisez bien l'ensemble avant d'y incorporer délicatement la chantilly. Réservez au frigo.

Sirop : dans une casserole versez le sucre et le jus de citron et portez-les à ébullition, quand le sucre est bien dissous, coupez le feu et laissez refroidir.

Montage: Versez la moitié du crémeux au citron dans le moule à buche, démoulez les buchettes de curd, taillez en si besoin et déposez-les sur le crémeux en appuyant délicatement dessus pour les enfoncer dans le crémeux. Déposez le reste de crémeux dans le moule.

Badigeonnez le biscuit de sirop de citron sur une de ces faces, tartinez-le ensuite de marmelade de citron avant de le retourner et de le poser sur le crémeux en appuyant dessus

pour l'intégrer dans le crémeux. Placez la bûche au congélateur pour au moins 3 heures (elle peut y rester plusieurs jours).

**Finitions:** Démoulez la bûche, posez-la sur une grille, elle-même posée sur un plat creux de manière à pouvoir récupérer l'excédent de glaçage.

Réchauffez le glaçage au micro-ondes ou dans une casserole. Quand il atteint 45-50°C, il est prêt à être versé sur la bûche. (Il se peut que vous ayez besoin de passer une deuxième couche d'où l'intérêt de récupérer le surplus de glaçage). Laissez le glaçage s'égoutter et mettez la bûche au frigo pendant au moins 6 heures pour qu'elle décongèle tranquillement. (Si vous servez la bûche le soir, glacez-la dans la matinée, si vous la servez à midi, faites-le la veille au soir).

**La meringue (à faire au dernier moment)** : 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 fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue. Répartissez la meringue froide sur la tarte (avec ou sans poche à douille, avec ou sans cannelures...) et pour finir, brûlez la meringue au chalumeau.