

Carte au citron meringuée déstructurée



Ingrédients :

Lemon Curd :

- 2 citrons Bio (pour les zestes)
- 125 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 75 g de beurre
- 1 cuillère à café de maïzena (facultatif)

Meringue :

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Spéculos ou Bastogne

- *Préparation du Lemon Curd : Laver, couper les citrons en 2 et en presser le jus (12 cl de jus environ). Il vous reste la peau, les zester très finement avec une râpe. Dans un bol, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter le jus de citron, les zestes et la maïzena. Dans une casserole, verser la préparation, remuer l'ensemble avec une cuillère en bois sur feu doux et ajouter petit à petit le beurre en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange épaississe sans laisser bouillir évidemment et en mélangeant continuellement. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.*
- *Préparation de la meringue : Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel, ajouter progressivement le sucre semoule afin de les meringuer.*
- *Montage des coupes ou verrines : émietter grossièrement les bastognes ou spéculos, verser le lemon curd, et terminer en ajoutant la meringue à l'aide d'une poche à douille. Au moment de servir, passez le chalumeau sur la meringue pour la calorer.*