***BÛCHE AU CITRON MERINGUEE***



**Préparation : 1 h ; Cuisson : 20 min + 1h 30 ; Attente : 4 h**

**Ingrédients :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Pour la crème :** 3 citrons
* 125 g de beurre
* 3 œufs
* 150 g de sucre en poudre
 | *Pour le biscuit (génoise) :** 3 œufs
* 125 g de sucre en poudre
* 125 g de farine
* 1 citron vert
* 3 cuillerées à soupe de Limoncello
 | *Pour la meringue :** 2 blancs d'œufs
* 100 g de sucre en poudre
* 2 gouttes d'huile essentielle de basilic
 |

**Préparation :**

   *Pour la crème* : Dans une casserole, battez le jus des citrons avec 150 g de sucre et 3 œufs. Ajoutez le beurre, faites épaissir 10 min sur feu doux en fouettant.

   *Pour le biscuit* : Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs, le zeste de citron vert et le sucre.

   Incorporez délicatement les blancs puis la farine.

   Etalez sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé.

   Enfournez pour 10 min à 180°C (th. 6).

   *Retournez* le biscuit sur un torchon, décollez le papier. Badigeonnez-le de Limoncello puis tartinez de la moitié de la crème au citron et roulez-le. Réfrigérez 4h.

   *Pour la meringue* : Fouettez les 2 blancs en neige, puis incorporez 100 g de sucre et l'huile essentielle de basilic. Versez dans une poche à douille, formez 80 meringues pointues d'1 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson.

   Enfournez à 90°C (th. 3) pour 1h 30.

   *Quelques heures avant de servir* : Coupez les extrémités de la bûche.

   Collez les meringues dessus à l'aide d'une petite pointe de crème au citron. Entre les meringues, déposez des noisettes de crème au citron (je me suis servie d'une poche à douille).