

Moelleux au citron meringué

Pour 12 moelleux

Préparation : 30 min – Cuisson : 10+15 min

Ingrédients :

***Les moelleux :**

- 2 œufs
- 70g de sucre
- 1 citron
- 20g d'huile neutre
- 90g de farine
- 1/2 sachet de levure

***Le lemon curd :**

- 2 citrons
- 75g de sucre blanc
- 2 œufs
- 1cc de maïzena

***La meringue :**

- 70g de blancs d'œufs
- 140g de sucre blanc



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, une spatule haute température, un presse-agrume, film alimentaire, une poche à douille, une douille 1cm, un chalumeau, un zesteur, un moule 12 Barquettes Savarin et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Les moelleux :**

- Préchauffer le four à 180°C et déposer le moule barquettes savarins sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les œufs et le sucre à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter l'huile et fouetter de nouveau.
- Presser le citron et l'ajouter. Fouetter le tout et lisser la préparation.
- Ajouter la farine et la levure et lisser de nouveau.
- Verser dans les empreintes et cuire +/-15 min.
- Démouler et réserver sur une grille.

***Le lemon curd :**

- Zester les citrons et réserver le zeste prélevé.
- Presser les citrons pour récupérer le jus.
- Dans une casserole, faire chauffer les œufs, le jus de citron, le sucre et la maïzena.
- Fouetter le tout.
- Faire chauffer sur feu doux tout en mélangeant à l'aide d'une spatule haute température.
- La préparation va épaissir puis retirer du feu et laisser tiédir.
- Filmer au contact et réserver.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

***La meringue :**

- Fouetter les blancs en neige et quand ils commencent à monter ajouter le sucre en pluie.
- Les verser dans la poche à douille munie d'une douille.

***Le montage :**

- Napper de lemon curd le creux des moelleux et couvrir de meringue.
- Parsemer de quelques zestes de citron.
- Faire dorer quelques instants au chalumeau ou sous le grill du four.

Bon appétit !



Moule 12 Barquettes Savarin



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle