



Cake citron meringué

Ingredients

Cake

3 oeufs
le zest de 2 gros citrons
130g de sucre
80g de crème fraîche épaisse
60g d'huile
90g de farine
90g de poudre d'amande
6g de levure chimique

Meringue

50g de blancs d'oeuf
60g de sucre

Cake

Préchauffer le four à 170°C

Prélever le zest des citrons et mélanger avec le sucre

Ajouter les oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Incorporer la crème fraîche

Ajouter la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et mélanger

Verser l'huile et mélanger

Verser dans le moule à cake beurré et enfourner environ 45 minutes

Meringue

Fouetter les blancs d'oeuf

Quand ça commence à mousser, incorporer le sucre en 2 fois

Fouetter jusqu'à obtenir une mousse ferme

Mettre en poche et garnir le cake froid

Passer un coup de chalumeau

Puis décorer comme il vous plaît, des zest, des fleurs comestibles, des feuilles de menthe