



Verrines au citron meringué

Ingredients

Biscuit

60g de petits beurre

25g de beurre

Curd au citron

2 oeufs

110g de jus de citron

30g de beurre

15g de maïzena

75g de sucre

Meringue italienne

75 + 20g de sucre

25g d'eau

50g de blancs d'oeuf

Biscuit

- Pour 6 mini verrines d'environ 15cl -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser dans les 6 verrines

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Verser sur le biscuit et laisser refroidir

Mettre au frais

Meringue italienne

Faire chauffer l'eau et les 75g de sucre jusqu'à 118°C

Monter les blancs d'oeuf

Lorsqu'ils deviennent mousseux incorporer les 20g de sucre restant et continuer de fouetter

En continuant de fouetter verser le sirop à 118°C

Fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Mettre en poche et décorer sur le dessus des verrines

Brûler à l'aide d'un chalumeau au moment de servir