



Cake au citron meringué

Ingredients

Cake au citron

2 oeufs
 45g de beurre
 1 citron
 125g de farine
 4g de levure chimique
 60g de crème liquide entière
 120g de sucre

Curd citron

1 oeuf
 1 jaune d'oeuf
 60g de jus de citron
 12g de maïzena
 40g de beurre
 40g de sucre

Meringue italienne

75 + 20g de sucre
 50g de blancs d'oeuf
 40g d'eau

Glaçage rocher

160g de chocolat blanc
 20g d'huile
 40g de noisettes hâchées

Cake au citron

- Pour le moule kyoto de Silikomart -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Préchauffer le four à 160°C

Mélanger le sucre et le zest du citron pour bien imprégner le sucre

Verser les oeufs et fouetter jusqu'à blanchissement

Ajouter le jus du citron et mélanger

Incorporer la crème liquide

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Verser le beurre refroidi et mélanger

Verser la pâte dans le moule à cake beurré

Enfourner pendant environ 50 minutes

Enlever le tube à chaud et laisser refroidir le cake

Curd citron

Mélanger ensemble le jus de citron, l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre et la maïzena

Faire chauffer sur feu moyen en mélangeant tout du long jusqu'à épaississement

Hors du feu, incorporer le beurre

Mettre un petit coup de mixeur à pied pour avoir une préparation bien lisse

Mettre en poche et laisser refroidir

Boucher une extrémité du cake

Remplir le centre du curd et laisser prendre au frais pendant 4h

Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les noisettes, bien mélanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le cake

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 le cake comme il vous plaît

Brûler à l'aide d'un chalumeau
