

Bouchées citron meringuées

Recette
proposée par :

Beal ARCHIMBAUD,
chef de cuisine,
restaurant St-Saturnin,
Api Auvergne.

Ingrédients :

4 œufs
265 g de sucre semoule
120 g de beurre
100 g de farine
95 ml de jus de citron jaune (2 citrons)
1 cuillère à café de levure chimique
75 ml d'eau
Sel



Retrouvez les recettes sur
www.api-restauration.com

Progression :

- Biscuit breton :** mélanger 2 jaunes d'œufs, (séparer le blancs des jaunes et réserver au frais). 70 g de sucre et 80 g de beurre ramolli, à la spatule. Quand la pâte est bien homogène, ajouter 100 g de farine, la levure et une pincée de sel. Étaler cette pâte sur une plaque entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Cuire au four à 180°C pendant 10 à 12 min.
- Détailler les biscuits à l'emporte-pièce à chaud, rapidement, dès la sortie du four.
- Crème citron :** dans une casserole mélanger 2 œufs entiers, 70 ml de jus de citron, 40 g de beurre et 70 g de sucre.
- Cuire en remuant à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Laisser refroidir.
- Meringue italienne :** mettre à cuire 125 g de sucre, 25 ml de jus de citron et 75 ml d'eau, jusqu'à 117°C (Utiliser une sonde). Batta les 2 blancs d'œufs en neige. Verser le sucre chaud en filet sur les blancs d'œufs. Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Dressage :** sur chaque biscuit, déposer à la poche à douille la crème citron et finir par la meringue.



Outre les bienfaits nutritionnels qu'il peut apporter au quotidien (richesse en vitamine C et en antioxydants), le citron a aussi de nombreuses autres applications : action antiseptique et antibactérienne en cas d'irritation de la gorge, action positive sur la digestion et encore bien d'autres, qui font de cet aliment un allié incontournable de notre quotidien.



A chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !

