

Gaufres au citron meringué

Pour 8 gaufres :

3 œufs (jaunes et blancs séparés)

200 ml de lait

175 gr de farine

Sel

5 ml de levure

½ citron non traité

75 ml de sucre

90 gr de beurre

Garniture :

4 blancs d'œufs

200 ml de sucre glace

250 ml de Lemon Curd



Dans le **Bol batteur 3L**, mélanger les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure, le zeste du ½ citron râpé et le sucre, à l'aide du **Fouet souple**. Ajouter le beurre fondu dans le **Pichet MicroCook 1L**, 50 s à 600 watts et mélanger.

Dans le **Speedy Chef**, monter les 3 blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement en deux fois dans le **Bol batteur** à l'aide de la **Spatule silicone**.

Répartir la pâte dans les deux **Moules silicone à gaufres** posés sur la grille froide du four et faire cuire 12 mn dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C. laisser reposer 2 mn puis démouler sur la **Feuille de cuisson silicone** posée sur la grille froide du four. Laisser refroidir.

Dans le **Speedy Chef** propre, monter en neige les blancs d'œufs de la garniture, ajouter le sucre glace et fouetter encore quelques secondes pour finir la meringue.

Répartir le Lemon Curd sur les gaufres, puis à l'aide de la **Poche à douilles** munie de la **Douille cannelée**, recouvrir avec la meringue et faire cuire 4 à 5 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C, jusqu'à ce que la meringue commence légèrement à colorer. Laisser complètement refroidir avant de servir.