

Cupcakes au citron meringués



Pour aujourd'hui je vous propose une petite recette tout en douceur et en même acidulée, de jolis et délicieux cupcakes garnis de lemon curd et décorez d'une meringue ainsi que d'une petite fleur. J'avais réalisé ces cupcakes pour le travail de mère et ils ont fait fureur !

Pour environ 9 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise:

2 gros oeufs

120g de beurre très mou

5cl de lait

140g de farine

100g de sucre en poudre

2c. rase à café de levure chimique (1/2 sachet)

1 pincée de sel

Pour le lemon curd:

5cl de jus de citron

1 gros œuf

75g de sucre

15g de beurre doux

Pour la meringue:

2 blancs d'oeufs

125g de sucre

1 pincée de sel

Pour la décoration:

Petites fleurs jaunes en sucre (facultatif)

Préparation:

Préparez la génoise:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfournez pour 25 à 30min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez le lemon curd:

Pendant ce temps, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez alors le jus de citron et mélangez de nouveau. Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer sur feu doux en mélangeant au fouet.

Incorporez le beurre coupé en morceaux et mélangez bien de nouveau de façon à bien l'incorporer. Pour épaissir davantage la préparation, ajoutez 1c. à soupe de Maïzena. Retirez du feu, laissez refroidir puis mettez au congélateur de façon à ce que le lemon curd se raffermisse plus vite.

Une fois que le lemon curd est assez ferme, creusez les cupcakes à l'aide d'un couteau. A l'aide d'une c. à café garnissez les cupcakes de lemon curd. Réservez sur une grille au frais.

Préparez la meringue:

Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec la pincée de sel.

Réduisez la vitesse du batteur électrique et ajoutez le sucre petit à petit. Fouettez jusqu'à obtenir une meringue brillante.

Mettez la meringue dans une poche munie d'une grosse douille cannelée.

Décorez les cupcakes avec la meringue en formant un cône. Avec un chalumeau colorez la meringue ou passez les cupcakes rapidement sous le gril du four. Déposez une petite fleur jaune si vous le souhaitez sur chaque cupcake.

Servez aussitôt ou entreposez au frais.