

BUCHE CITRON MERINGUEE

Pour 8 personnes



L'avant-veille

BASE SABLEE

255g de farine blanche
195g de beurre doux et mou
3g de fleur de sel
150g de sucre glace

Graines de 2 gousses de vanille

Préchauffez le four à 180°

Mélangez, beurre, farine et sucre glace tamisée

Ajoutez la fleur de sel et la vanille

Formez une boule

Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur environ

Cuire 10 à 15 minutes en enlevant la feuille du dessus

Dès sa sortie du four, découper le biscuit à la dimension de votre moule puis laissez refroidir

Gardez les chutes pour la déco ou pour les manger !

MERINGUE

Je la réalise un soir de façon à la laisser refroidir toute la nuit dans le four sans l'ouvrir

150g de blanc d'œufs
300g de sucre
Graines de 2 gousses de vanille

Préchauffez le four à 90°

Montez les blancs doucement, dès qu'ils commencent à mousser, ajouter en 3* le sucre à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une meringue bien ferme

Ajoutez la vanille à la fin

Versez en poche à douille avec une douille type saint honoré

Déposez sur une plaque, une feuille de papier sulfurisé et dressez la meringue en faisant des vagues Enfourner 2h

La veille

CREME CITRON

10g de gélatine
600g de jus de citron + le zeste de 2 citrons

500g de sucre
12 jaunes
4 œufs entiers
300g de beurre mou

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Déposez dans une casserole, jus de citron, zeste, sucre, œufs et jaunes, mettre à chauffer sur feu doux et ne cesser pas de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et laissez redescendre le mélange à 40° avant d'incorporer le beurre mou

Passez le mélange au mixeur plongeant et laissez refroidir totalement

LA TABLE DES PLAISIRS

MONTAGE

Chemisez le moule avec une feuille de rhodoïd ou du papier sulfurisé

Versez 1/3 de crémeux

Déposez la meringue puis recouvrir de crémeux, sans tous mettre si ce n'est pas utile, vous pourrez mettre en verrine le reste et réserver au frais puis déguster ou faire une tarte au citron ...

Déposez alors le sablé

Et mettre au congélateur 1 nuit

LE JOUR J, le plus tard possible

Faites une MERINGUE Italienne

300g de blanc d'œuf

600g de sucre

130g d'eau

Faites un sirop avec le sucre et l'eau, dans l'idéal il faut le monter à 121°

Pendant ce temps, commencez à faire mousser les blancs puis ajoutez le sirop sur les blancs en continuant de battre jusqu'à fermeté et refroidissement des blancs

Versez en poche à douille saint honoré

FINITION

Sorte votre bûche et la démouler

Dressez la meringue sur la totalité de la bûche

Coloré la meringue au chalumeau

Réservez au frais 30 minutes (fonction de la température ...)

Décorer, servir !

LA TABLE DES PLAISIRS