

Bûche Citron Meringuée



Je ne cache plus mon addiction pour le citron...A deux reprises, j'ai fait cette bûche qui a remportée un franc succès. J'ai repris ma recette de génoise pour roulé, puis celle de mon lemon curd...

Pour une bûche de 12 personnes

1 génoise ([recette par ici](#))

Lemon curd ([recette et proportions ici](#))

1 sirop au citron (50g de sucre et 3cuil à soupe de jus de citron dans un verre, cuisson au micro-ondes 20sec puissance maxi)

Meringue (3 blancs d'oeufs et 150g de sucre glace)

Morceaux de citron confits et figurines en plastique pour la déco

Puncher la génoise avec le sirop de citron sur toute sa surface

Étaler le lemon curd sur la génoise, rouler délicatement et maintenir le gateau dans un alu pendant 1h au frais

Faire la meringue, en battant les blancs d'oeufs avec une pincée de sel, en neige ferme

Puis ajouter le sucre petit à petit et continuer de battre jusqu'à obtenir une belle meringue brillante et lisse

Couvrir le roulé au citron de cette meringue, faire des stries à la fourchette

Faire gonfler et dorer la meringue au chalumeau sur toute la surface de la bûche

Décorer de quelques morceaux de citrons confits, et d'objets plastique de Noël (hâche, sapin, père-noël...)

Réserver la bûche au frais jusqu'à dégustation.

L'acidité contrastée avec le sucré de la meringue, hum hum hum ! Bises, Titounette

