

*Mémoires Petites verrines  
de ma au lemon curd et  
table framboises*

<http://memoires1table.canalblog.com>

Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 20 min  
Temps de repos : 4 à 24 h  
Ingrédients pour 16 verrines  
Degré de difficulté : moyen

**Ingrédients (pour 16 verrines):**

*Pour le lemon curd:*

- *Un citron jaune*
- *2 citrons verts*
- *10 cl de sirop de sucre de canne*
- *70 g de sucre roux*
- *3 œufs*
- *1 c à s de maïzena*

*Coulis de fruits rouges :*

- *100 g d'un mélange de framboises congelées*
- *20 g de sucre glace (impalpable)*

*Meringue à la crème :*

- *2 blancs d'œufs*
- *60 g de sucre*
- *10 g de sucre glace (impalpable)*

*Thermomètre à sucre*

*Dressage :*

- *Des myrtilles surgelées*
- *4 boudoirs*
- *10 cl de limoncello*

**Préparation :**

Préparez le lemon curd:

Mélangez les œufs avec le sucre et les jus de citron (± 160 ml) et le maïzena. Montez au fouet (électrique) au bain-marie.

Préparez le coulis de fruits rouges :

Mixez les fruits, le sucre et le jus de citron.

Préparez la meringue à la crème :

Préparez une meringue italienne, faites chauffer le sucre dans 10 cl

d'eau. Amenez le mélange doucement à ébullition. Dès que le sirop atteint 110°C, montez vos blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique.

Versez le sirop (à ± 118°C) en filet sur les blancs en fouettant à vitesse modérée. Quand tout le sirop est incorporé, augmentez la vitesse et fouettez jusqu'à refroidissement.

Dressage :

Coupez les boudoirs en 3, faites-les tremper dans le limoncello.

Dans les verrines, répartissez les boudoirs et à l'aide d'une poche à douille, répartissez le lemon curd ? Déposez ensuite deux c à s de coulis de fruits rouges et terminez par la meringue. Placez au réfrigérateur pendant min. 4 h et jusqu'à 24 h. Décorez avec les myrtilles congelées peu de temps avant de servir (sinon, le jus va tâcher la meringue).