

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).