



Gâteau au citron meringué

Ingrédients du gâteau (j'ai utilisé le moule à fond de tarte)

2 oeufs

135ml de lait

120 gr de farine + 3/4 d'un paquet de levure chimique

50 gr de sucre en poudre

60 gr de beurre fondu

1 citron râpé

1 pincée de sel

lemon curd auquel en fin de cuisson j'ai rajouté une cs de crème fraîche épaisse

pour la meringue

3 blancs d'oeufs

150 gr de sucre

préparation du gâteau

Séparer les jaunes d'oeufs des blancs

Fouetter les jaunes avec le sucre

Ajouter le beurre fondu, les zestes de citron râpés, la farine/levure

Incorporer le lait

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel

Incorporer délicatement ces derniers dans le mélange précédant

Versez la préparation dans le moule beurré et fariné

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

Laisser bien refroidir avant de démouler

Meringue

Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre petit à petit (les blancs doivent former un bec d'oiseau)

Montage

Mettre le gâteau sur le plat de service côté creux sur le dessus

Répartir le lemon curd dans le creux du gâteau

A l'aide de la poche à douille garnir le dessus du gâteau de meringue

Passer le chalumeau sur la meringue