

Bûche fraîcheur au citron

Ingrédients :

. Décors meringués

- 50 g de blancs d'oeufs
- 50 g de sucre
- 50 g de sucre glace tamisé
- Zeste d'1/4 de citron râpé

. Crème au citron

- 1 feuille de gélatine
- 5 jaunes d'oeufs (100g)
- 1 oeuf (50 g)
- 110 ml de jus de citron
- Zeste d'un citron râpé
- 250 g de crème liquide

. Sirop au citron

- 100 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 30 ml de jus de citron

. Biscuit au citron

- 170 g de beurre
- 3 oeufs (150 g)
- 165 g de sucre
- Zeste d'un citron râpé
- 50 ml de jus de citron
- 170 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique (3 g)
- 200 g de pâte à tartiner

. Décor

- Cacao en poudre

Préparation :

Commencez par préparer les décors meringués en préchauffant le four à 110° C. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé.

Dans un bol, fouettez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

Ajoutez progressivement le sucre, en continuant de fouetter jusqu'à ce que les blancs soient lisses et brillants et que des becs se forment au bout du fouet.

Incorporez délicatement le sucre glace avec une spatule en bois.

Ajoutez le zeste de citron à la meringue française.

Versez la meringue dans une poche à pâtisserie munie d'une douille n° 8 et dressez des lignes dans le sens de la longueur, sur la moitié de la plaque.

Sur l'autre moitié de la plaque, étalez une couche de meringue sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Lissez avec une spatule et détaillez des étoiles avec l'emporte-pièce étoilé.

Enfournez pendant 1 heure 15 minutes.

Poursuivez en faisant la crème au citron. Faites ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Fouettez les jaunes d'oeufs, l'oeuf et le sucre dans un bol.

Ajoutez le jus et le zeste de citron, mélangez.

Versez dans une casserole et faites cuire en remuant continuellement au fouet jusqu'à ébullition.

Pressez la feuille de gélatine pour en extraire un maximum d'eau et incorporez dans la casserole hors du feu.

Réfrigérez pendant une heure.

Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme et qu'elle tienne au fouet.

Lissez la crème au citron, puis incorporez délicatement la crème montée.

Mettez la crème au citron dans une poche munie d'une douille et réservez au réfrigérateur.

Faites le sirop au citron en mettant dans une casserole l'eau, le sucre et le jus de citron que vous porterez à ébullition. Laissez refroidir.

Continuez en faisant le biscuit au citron.

Faites préchauffer le four à 180° C.

Faites fondre le beurre.

Dans un bol, fouettez les oeufs avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe.

Incorporez le jus de citron, puis la farine et la levure chimique, mélangez bien.

Incorporez le beurre fondu tiède.

Tapissez le moule à bûche de papier sulfurisé, puis versez dedans la pâte à biscuit au citron.

Enfournez pour 25 à 30 minutes. Laissez refroidir.

Démoulez la bûche, retirez le papier sulfurisé, coupez le biscuit au citron en deux dans le sens de la longueur et posez les deux parties du biscuit sur du papier sulfurisé.

Imbibez les surfaces des deux biscuits de sirop au citron à l'aide d'un pinceau.

A l'aide d'une spatule souple, répartissez la pâte à tartiner sur la face d'une des moitiés du biscuit.

Avec la poche, pochez dessus une couche de crème au citron.

Refermez avec l'autre biscuit au citron.

Imbibez la surface de sirop au citron.

Avec la poche, recouvrez l'ensemble de la bûche de crème au citron en dressant des lignes sur la longueur de la bûche et masquez les deux bouts.

Cassez les bâtons de meringue en morceaux et décorez la bûche.

Saupoudrez la bûche de cacao.

Prélevez les étoiles meringuées et disposez-les sur la bûche.

Réfrigérez au moins une heure avant de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>