



Bûche au citron meringué

pour 8 personnes

Le biscuit

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 140g de farine
- 20g de beurre (pour le moule)

La crème au citron

- 4 citrons jaunes (18cl de jus)
- 60g de sucre
- 3 gros œufs
- 180g de chocolat blanc

La meringue

- 3 blancs d'œufs
- 75g de sucre

La veille : préparer la crème au citron.

Mélanger le jus des citrons, le zeste d'un seul, le sucre et les œufs.

Faire chauffer le tout à feu moyen dans une casserole en fouettant régulièrement, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Verser la crème sur le chocolat blanc fondu en 3 fois, en mélangeant énergiquement à l'aide d'une spatule. La crème doit être bien lisse.

Réserver au frais.

-  **386k** de calories,
-  **10g** de protéines, soit 20% des AJR
-  **12g** de lipides, soit 20% des AJR
-  **60g** de glucides, soit 20% des AJR
-  **205mg** de potassium, soit 20% des AJR
-  **159mg** de phosphore, soit 20% des AJR
-  **96mg** de sodium, soit 20% des AJR

Le jour même : préparer le biscuit
Préchauffer le four th 6 – 180°C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige ferme. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la farine. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.

Etaler la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et généreusement beurré.

Enfourner 12 minutes.

Démouler le biscuit sur un torchon propre et humide. Enlever le papier et rouler ensemble le biscuit et le torchon, laissé tiédir.

Dérouler le biscuit, enlever le torchon.

Etaler la crème au citron. Rouler de nouveau le biscuit sur lui-même. Enrouler la buche dans du film alimentaire et réserver 4h au réfrigérateur.

Préparer la meringue

Avec un fouet électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec la moitié du sucre, puis ajouter le reste de sucre à la fin, afin de serrer la meringue.

Retirer la buche du film alimentaire, la poser sur un plat de service. A l'aide d'une poche à douille cannelée, former un ruban sur la buche.

Dorer la meringue au chalumeau.

Si vous n'avez pas de chalumeau (surtout ne pas mettre au four, la crème va fondre), décorer la meringue de petites pépites de chocolat ou de bonbons colorés.