



LE CAKE CITRON MERINGUÉ

INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau amateur
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 7 oeufs
- 50g de blancs d'oeufs
- 200g de farine
- 295g de sucre
- 130g de sucre glace
- 300g de beurre
- 10g de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 25g d'eau
- 80g de jus de citron



RÉALISATION DE LA PÂTE À GÂTEAU :

- 4 oeufs
- 200g de farine
- 200g de sucre
- 200g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Dans un cul de poule fouetter 4 jaunes d'oeufs avec 200g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter ensuite 200g de beurre fondu et mélanger.

Pour terminer, ajouter 200g de farine et 1 sachet de levure chimique, et mélanger une dernière fois.

Monter 4 blancs d'oeufs en neige, puis les incorporer au reste de la pâte.

Verser la pâte dans un moule à cake disposant d'un cylindre au centre, permettant de le fourrer avec un insert après cuisson.

Enfourner 50 minutes à 160°C dans un four préchauffé.

Pendant ce temps, réaliser la crème au citron.

RÉALISATION DE LA CRÈME AU CITRON :

- 3 oeufs
- 130g de sucre
- 10g de maïzena
- 100g de beurre
- 80g de jus de citron

Fouetter 3 oeufs entiers avec 130g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume.

Ajouter 10g de maïzena et fouetter de nouveau.

Verser 80g de jus de citron chaud puis mélanger avant de mettre le tout dans une casserole sur feu moyen.



Ne pas cesser de fouetter et laisser la crème s'épaissir, jusqu'à la formation de premières bulles : à ce moment, retirer du feu.

Ajouter 100g de beurre coupés en petits cubes et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu.

Verser la crème dans un récipient plat, et placer le tout 1h au frais.

Une fois la crème bien refroidie et figée, la fouetter à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot : la crème doit blanchir.

MONTAGE :

Une fois le gâteau cuit et complètement refroidi, placer la crème dans un poche à douille, mais sans douille, et garnir le centre du cake par les deux extrémités afin d'être sûr qu'il y a bien de la crème partout.

Placer le cake au frais et réaliser une meringue italienne :

Dans une casserole, porter à ébullition 95g de sucre avec 25g d'eau. Dès que le mélange atteint les 100°C, lancer le robot pour monter en neige 50g de blancs d'oeufs.

Continuer de laisser monter en température le sirop (eau + sucre) jusqu'à ce que celui-ci atteigne les 118°C.

Verser alors le sirop en filet sur les blancs en neige, tout en laissant le robot tourner.

Une fois tout le sirop versé, laisser le robot battre la meringue pendant encore 5 à 10 minutes.

Placer la meringue dans une poche à douille avec une douille crantée, puis dresser la meringue sur le dessus du cake.

Terminer le dressage en flambant la meringue à l'aide d'un chalumeau.

