

Bûche, façon tarte citron meringuée (Thermomix)



Pour 6 à 8 personnes :

Génoise : 4 œufs - 125 g de sucre - 125 g de farine - 2 sachets de sucre vanillé - 1 CC de levure - 15 g de beurre fondu

Crème citron : 135 g de sucre - 1 goutte d'extrait de citron - 100 g de beurre doux - 2 œufs - 100 g de jus de citron

Meringue : 2 blancs d'œuf - 1 pincée de sel - 60 g de sucre glace

- Préparer la crème citron :
- Mettre le sucre et l'extrait de citron dans le bol du TMX et mixer 15 sec / V.5.
- Ajouter le beurre, coupé en dés et les œufs. Mixer 30 sec / V.6. Verser le jus de citron et mixer encore 20 sec / V.5.
- Cuire 12 min / 70°C / V.3. Prolonger la cuisson de 5 min, si le mélange semble trop liquide (ça fige en refroidissant !). Réserver.
- Préparer la génoise :
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol du TMX. Mixer 10 sec / V.10.
- Ajouter le fouet et mettre les œufs. Mélanger 6 min / V.3.
- Ajouter la farine et la levure et mélanger 25 sec / V.4.
- Verser la pâte dans une plaque à génoise (40 x 30 cm), égaliser la surface avec une spatule et cuire 12 min à 180°C. Vérifier la cuisson et prolonger de 2 min, si besoin.
- Démouler la génoise sur un torchon humide ou un papier cuisson et la rouler délicatement.
- Montage : Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter le sucre glace. Fouetter de nouveau jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

... / ...

- Dérouler la génoise, étaler la crème au citron et rouler le tout délicatement. Parer chaque côté pour que ce soit plus net.
- Mettre la meringue dans une poche à douille (cannelée, ici) et décorer joliment le dessus de la bûche. Caraméliser l'ensemble au chalumeau de cuisine.



Sources :

Génoise : Recette au Companion (ou pas)

Lemon curd : Cookomix