



Niveau difficile

Bûche de Noël Citron meringuée



8 - 10 personnes

GÉNOISE

4 œufs
120 g de sucre
Arôme de vanille
120 g de farine
1/2 cuil. à café de levure

VACHERIN

1 blanc d'œuf
140 g de sucre

LEMON CURD

130 g de sucre
200 g de beurre pommade
4 œufs
4 citrons verts
1 feuille de gélatine
(ou Agar agar)

CRÈME CITRON

500 g de mascarpone
250 ml de crème
liquide

DÉCORS

6 blancs d'œuf
250 g de sucre
2 cuil. à soupe d'eau

GÉNOISE

Blanchir les œufs et le sucre (3 fois le volume)

Ajouter l'arôme de vanille

Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Etaler uniformément l'appareil sur la plaque

Cuisson 160° 10 mn

Une fois tiède décoller la génoise puis l'enrouler dans la feuille sulfurisée et réserver

VACHERIN (MERINGUE)

Au fouet battre le blanc en neige avec 25 g de sucre

Dès que le blanc commence à serrer ajouter progressivement 50 g de sucre

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante

Verser le reste du sucre et mélanger à l'aide d'une maryse
pour ne pas faire retomber les blancs

Préchauffer le four à 150°

Remplir une poche à douille

Etaler les blancs sur un papier sulfurisé (rectangle de 6 cm sur 18 cm)

Enfourner 8 mn puis baisser le four à 90° pendant 2 h

Refroidir à température ambiante puis réserver



Niveau difficile

Bûche de Noël Citron meringuée

8 - 10 personnes



LEMON CURD

Ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide (ou l'Agar agar)

Zester les citrons puis les presser dans un saladier, y ajouter le sucre et les œufs

Faire chauffer le saladier au bain-marie

Mélanger au fouet (l'appareil doit tripler de volume)

Enlever le saladier de la casserole puis ajouter la feuille de gélatine essorée (ou l'Agar agar)

Continuer à mélanger 5 à 6 mn puis ajouter le beurre en pommade

Bien mélanger et réserver au frais

CRÈME DE CITRON

Fouetter au batteur ou au fouet le mascarpone, la crème liquide et la moitié du Lemon Curd

Bien serrer l'appareil (il doit former un pic au bout du fouet)

DÉCORS (MERINGUE ITALIENNE)

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole

Porter à ébullition et cuire à feu doux

Le sirop doit être épais mais sans coloration

Refroidir la casserole dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson

Monter les blancs en neige presque ferme

Couler le sirop le long de la paroi du batteur tout en fouettant

Fouetter jusqu'au refroidissement complet des blancs

ASSEMBLAGE

Dérouler la génoise

Remplir une poche à douille de l'autre moitié de Lemon Curd afin de réaliser 4 traits de Lemon curd sur la largeur de la génoise en les espaçant de 3 ou 4 cm (1/2 cm épaisseur)

Étaler la crème de citron sur la génoise (faire attention de ne pas déplacer le Lemon Curd)

Rouler la génoise et la déposer sur le rectangle de vacherin

A l'aide d'une spatule, étaler la meringue italienne (décors) sur la totalité du roulé

Dorer la meringue à l'aide d'un chalumeau ou au four grill

Mettre la bûche au frais minimum 6h