

## Nid de meringue au lemon curd



### Nid de meringue au lemon curd

Pour 4 personnes / 8 pièces

PRÉPARATION: env. 45 min

CUISSON ET SÉCHAGE: env. 2 heures

Pour une plaque de four chemisée

#### **LA MERINGUE**

4 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel des Alpes

200 g de sucre très fin

2 cs de maïzena

1 citron bio, un peu de zeste et 1 cc de jus

#### **LE CHOCOLAT LIQUID**

100 g de chocolat noir, p. ex. Crémant, en petits morceaux

4 cs de double crème, p. ex. Crema

#### **LE LEMON CURD**

5 citrons bios, soit env. 3 dl de jus, le zeste de 2 citrons

2 jaunes d'œufs frais 60g de sucre

60 g de beurre

1 pincée de sel des Alpes

2 cs de maïzena

2 cs de crème double, p. ex. crema

**MERINGUE** Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter la moitié du sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant. Incorporer le reste du sucre, la maïzena, le zeste de citron et le jus, continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, brillant et très ferme. Répartir la masse en 8 portions (d'environ 4 cm Ø) sur la plaque chemisée, et former des nids à l'aide d'une fourchette.

**CUISSON** Cuire dans le bas du four préchauffé à 120° C, baisser la chaleur à 100° C et laisser sécher 2 heures. Laisser refroidir les meringues dans le four éteint, porte ouverte.

**CHOCOLAT** Faire fondre le chocolat et la crème au bain-marie, dans un bol en inox.

Plonger les meringues à moitié dans le chocolat, par portion, laisser égoutter, déposer sur du papier cuisson et laisser sécher.

**LEMON CURD** Mélanger le jus de citron et tous les ingrédients jusqu'à la maïzena incluse au fouet. À feu moyen, porter à ébullition en mélangeant constamment. Dès que le mélange prend, retirer du feu et continuer à mélanger environ 2 minutes. Passer la crème au chinois et la verser dans un plat. Laisser refroidir complètement. Répartir la crème dans les nids. servir avec la crème double.

**USP** Cuire à la vapeur avec une haute précision, comme dans les cuisines des pros. Le Combi-Steam XSL remplace le bain-marie. Idéale pour la cuisson sous vide pour laquelle la précision des températures détermine le résultat final.

Cette méthode permet de cuire la crème facilement et proprement. Elle peut ensuite être placée au frigo sans problème, sans risque qu'elle prenne le goût d'autres aliments.

