

Bûche roulée façon tarte au citron meringuée



Pour 5/6 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

Repos : 2 heures

Pour le biscuit roulé :

- 3 œufs
- 100g de farine
- 175g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Pour le lemon crud :

- 10 cl de jus de citron (3 citrons environs)
- 3 œufs
- 150g de sucre semoule
- 1 c à s de maïzena
- 30g de beurre

Pour la meringue italienne :

- 2 blancs d'œufs
- 110g de sucre semoule
- 5 cl d'eau

Préparation :

- Pour le biscuit roulé : Préchauffez le four à 180 °C. Cassez les œufs et réservez les blancs. Dans un bol du robot mettez les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre semoule. Mixez pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajoutez la farine et la levure chimique. Continuez de bien fouetter (Ne vous inquiétez pas si le mélange est un peu dur à travailler au départ). Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte. Couvrez de papier sulfurisé un moule carré et versez-y la pâte délicatement. Etalez- la de façon à obtenir un joli carré de même épaisseur partout. Enfournez 15 minutes environ. Démoulez-le délicatement une fois tiédi et conservez-le dans un torchon pour ne pas qu'il sèche.
- Pour le lemon crud : Dans une jatte, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez le jus de citron et la maïzena diluée dans un peu d'eau. Dans une casserole, versez la préparation. Ajoutez le beurre en petits morceaux. Faites cuire sur feu doux jusqu'à épaississement. La crème épaissie au bout de 5 minutes environ (Faites attention de bien remuer avec le fouet). Versez la crème une fois prête dans un grand verre, fermez et laissez refroidir.
- Pour la meringue italienne : Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau, pendant ce temps commencez à monter les blancs en neige tout doucement. Faites cuire le sirop à 110/112 °C. Une fois cette température atteinte, versez en filet sur les blancs en neige tout en continuant de fouetter vivement. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
- Pour le montage : Garnissez le biscuit d'une couche de lemon curd et roulez le assez serré. A l'aide d'une cuillère, appliquez la meringue de façon à recouvrir intégralement la bûche. Passez le chalumeau sur la meringue afin de la cuire et réservez un frais au moins 2 heures.

Conseil : *Le lemon crud se conserve 1 semaine au frais. Pour une meilleure présentation, coupez les bords de la bûche avant de la servir.*

