

Petites crèmes au citron meringuées

La saison des citrons bat son plein, alors profitez-en pour varier vos desserts avec seulement 2 citrons et 2 oeufs!



Pour 6 crèmes

2 gros citrons ou 3 plus petits (non traités) soit environ 200 g de jus
100 g de sucre en pierre
300 g d'eau
30 g de maïzena
2 œufs séparés
60 g de beurre (facultatif pour alléger la recette)
35 à 50 g (selon les goûts) de sucre blanc

Avec un zesteur, prélever les zestes des 2 citrons et les mettre dans le bol du Thermomix
Ajouter les pierres de sucre et mixer 10 sec vit 9
Ajouter l'eau, le jus de citron, les jaunes d'œufs et la maïzena et programmer 7 mn à 90° vit 4
A l'arrêt de la minuterie, ajouter 60 g de beurre froid et mixer 10 sec vit 4
Répartir la crème au citron dans des coupes ou des verrines et laisser refroidir
Laver et essuyer soigneusement le Thermomix et refroidir le bol
Mettre 2 blancs d'œuf dans le bol + 35 g de sucre + fouet
programmer 3 mn à 60° vit 3.5.
A l'arrêt de la minuterie, répartir la meringue sur les crèmes.

A noter : Pour les plus gourmands, ajouter quelques sablés émiettés.