



# Madeleine façon citron meringué

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

- 10 madeleine tout au beurre 45g
- 100g de jus de citron
- 90g de sucre
- 40g de fécule de pomme de terre
- 50g d'œufs
- 2 zestes de citron
- 200g de beurre

## LA RECETTE

### Crème citron

1. Dans un cul de poule, mettre le jus de citron, les œufs, le sucre, la fécule et les zestes.
2. Cuire l'ensemble au bain-marie (90°C).
3. Ajouter le beurre et réserver au réfrigérateur.

### Madeleine

1. Déposer la madeleine encore surgelée sur une grille.
2. Enfourner dans un four préchauffé à 190°C.
3. Sortir au bout de 6 min.

## LE MONTAGE

1. Découper la madeleine en 2 dans la longueur.
2. Déposer sur l'assiette les deux moitiés de madeleine, puis pocher la crème citron au milieu.
3. Déposer sur la crème citron des moitiés de framboise et de petites meringues.
4. Saupoudrer de sucre glace et rajouter des points de coulis de citron.

### Petit +

À la place de la meringue, mettre des chamallows ou des fruits de saison.

