

Muffins au citron meringués

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson/repos : 40 min

Calories par portion : 164.417 Kcal

Charge glycémique par portion: 18.812

Les ingrédients

- 100.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 210.0 gr Sucre
- 1.0 u Oeuf
- 80.0 gr lait demi écrémé
- 0.5 u vanille (extrait)
- 45.0 gr Beurre
- 15.0 gr Farine de blé
- 15.0 gr maïzena
- 1.0 cs Zeste citron
- 9.0 cl Jus de citron
- 160.0 gr Eau
- 2.0 u Blanc d'oeuf
- 2.0 u Jaune d'oeuf

Préparation de la pâte à muffin

Préchauffez le four à 200°C. Graissez 12 moules à muffins. Dans un saladier, mélangez : la farine à levure incorporée, 30 gr de sucre, l'oeuf, le lait, la vanille et le beurre.

Répartir cette préparation dans les moules à muffins.

Faites cuire 15 min à 200°C. Laissez les refroidir 10 min.

Préparation de la crème au citron

Laver les citrons et prélevez le zeste de 2 citrons.

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes et l'eau dans la casserole. Verser le sucre (70 g), la farine et la Maïzena.

Mettre les zestes très fins dans une casserole. Laisser cuire à feu moyen pendant 2 min, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Batre les jaune d'oeufs dans un récipients séparé puis incorporer-les avec le beurre dans la casserole, tout en remuant. Remettre à feu doux, pendant 2min sans cesser de battre jusqu'à ce que le mélange soit très épais.

Réalisation des muffins

Sans démoulez les muffins (décollez juste les bords), évidez le centre de chaque muffin avec une cuillère parisienne. A l'aide d'une poche à douille, garnissez la centre de chaque muffin de crème au citron.

Réalisation de la meringue

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre (100 g).

Mélangez jusqu'à ce que les blancs en neige soit fermes.

Déposez ce mélange sur chaque muffin, saupoudrez de sucre supplémentaire et mettre à dorer au four pendant 5-10 min.

Laissez refroidir 10 min avant de démouler très délicatement.

Présentation

Servir chaud ou à température ambiante pour la pause café.