

Gâteaux et Desserts/Gâteau nuage au citron meringué

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 2

08
40 Minutes

Note 4/5 (8 votes)



Les ingrédients

Le gâteau au citron

1 œuf
65 g de sucre blanc Skor Cevital
le zeste d'un citron jaune
45 ml de crème liquide
60 g de farine
1 g de levure chimique

La crème au citron

2 œufs
30 g de Margarine Fleurial
2 citrons jaunes
70 g de sucre Blanc Skor Cevital

La mousse au citron

200 ml de crème liquide entière
la crème au citron
1 feuille de gélatine

La meringue italienne

2 blancs d'œuf
120 g de sucre Blanc Skor Cevital
45 ml d'eau

Préparation

Le gâteau au citron

Préchauffer le four à 180 degrés. Râper finement le zeste du citron.

Fouetter l'œuf avec le sucre Blanc Skor Cevital et le zeste de citron.

Ajouter ensuite la crème liquide puis la farine et la levure chimique.

Verser la préparation dans un moule beurré et enfourner pendant 10 minutes.

Laisser refroidir dans le moule.

La crème au citron

Battre les œufs et ajouter le sucre Blanc Skor Cevital et le jus des citrons.

Faire fondre la margarine Fleurial dans une casserole et y verser le mélange précédent.

Laisser épaissir à feu doux tout en remuant.

Laisser refroidir.

La mousse au citron

Réhydrater la feuille de gélatine pendant 10 minutes dans de l'eau froide.

Monter la crème en chantilly.

Faire chauffer la moitié de la crème au citron et ajouter la feuille de gélatine essorée, bien mélanger puis ajouter le reste de la crème au citron. Mélanger et incorporer le tout à la chantilly.

Verser la mousse sur le gâteau et égaliser à l'aide d'une spatule.

Réserver au réfrigérateur pendant 3 heures puis démouler.

La meringue italienne

Faites chauffer le sucre Blanc Skor Cevital et l'eau.

Quand la température du sirop atteint 110°C, commencer à monter les blancs en neige à vitesse moyenne.

Quand le sirop atteint 118 °C, l'ajouter en filet aux blancs en neige tout en continuant à fouetter. Continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.

Déposer la meringue dans une poche munie d'une douille et pocher la meringue sur le gâteau.