

Cupcakes citron meringué

Irrésistible ce contraste des textures ! Le moelleux du cake, le crémeux du lemon curd et le craquant de la meringue réunis dans un cupcake très citronné !

environ 12 pièces    difficile ● up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)
1 plaque de cuisson
papier cuisson
1 poche à douille , 1 douille lisse

Pour la pâte:

110 gr. de beurre
110 gr. de sucre
2 oeufs
75 gr. de farine de blé
0,5 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker
2 - 3 gouttes d' arôme naturel de citron

Pour la meringue:

2 blancs d'oeuf
110 gr. de sucre

Pour la décoration:

75 gr. de beurre
75 gr. de sucre glace
lemon curd (prêt à l'emploi)
zestes rapés d'un citron non traité

- 1 Déposez les caissettes en papier dans les empreintes de la plaque à muffins (ou beurrez et farinez-les). Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C
Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien crémeux. Incorporez les œufs et l'arôme de citron. Ajoutez progressivement la farine.

- 3 Versez la pâte dans les caissettes. Placez au four et faites cuire jusqu'à ce que les cakes soient dorés et fermes. (Vous pouvez aussi contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau).

Position de la grille : Milieu

- 4 Sortez les cakes du four et laissez refroidir sur une grille.

5 Préparation de la meringue :

Placez les blancs en neige dans un récipient, battez-les en mousse pendant 2 min. à vitesse lente. Continuez de battre env. 2 min. à vitesse moyenne, puis 1 min. à vitesse rapide. Incorporez le sucre et continuez de battre jusqu'à obtention d'une meringue brillante et ferme.

6 Tapissez une plaque de papier cuisson. Baissez la température du four :

Four électrique : 140 °C

Four à chaleur tournante : 120 °C

7 Mettez la meringue dans la poche munie d'une douille lisse et dressez une douzaine de petits tas sur la plaque en veillant à les espacer régulièrement (Vous pouvez aussi déposer des petits tas de meringue à l'aide d'une cuillère à café). Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

8 Eteignez le four et laissez-y les meringues jusqu'à ce qu'il soit froid.

9 Préparation du glaçage :

Battez le beurre en pommade dans un récipient. Tamisez et ajoutez progressivement le sucre glace et battez jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

10 Décoration :

Déposez une petite couche de glaçage au sucre sur chaque cake, puis une c. à café de lemon curd, puis terminez en posant une meringue. Saupoudrez quelques zestes de citron et de sucre glace.