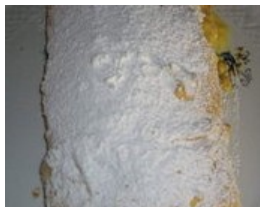


Roulé meringué au citron



Dessert **Difficile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 45 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Ce roulé est léger mais un peu difficile à réaliser. Ca vaut toutefois le coup d'essayer cette recette.

Ingrédients

- pour la garniture :
- 50 g de sablés au citron
- 4 jaunes d'oeufs
- 50 cl de lait
- 40 g de farine
- 20 g de fécule
- 80 g de sucre en poudre
- le zeste d'un citron
- 1 cc d'arome de citron
- 1 pincée de sel
- pour le biscuit :
- 4 blancs d'oeuf
- 200 g de sucre en poudre
- 1 cs de fécule
- 1 cc de vinaigre d'alcool
- le zeste d'un citron
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préparer la garniture.
- 2 Pour cela, porter à ébullition le lait avec le sel et le zeste de citron. Retirer du feu.
- 3 Séparer les jaunes des blancs. Réserver les blancs.
- 4 Mélanger les jaunes avec le sucre et la farine dans un saladier. Ajouter la fécule et la moitié du lait bouillant.
- 5 Remettre le tout dans la casserole et laisser épaissir en remuant.
- 6 Ajouter l'arome et retirer du feu. Laisser refroidir.
- 7 Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 8 Préparer le biscuit.
- 9 Pour cela, monter les blancs avec le sel, le vinaigre, le sucre, la fécule et le zeste.
- 10 Etaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 15 à 20 minutes.
- 11 Démouler, retirer le papier et étaler la crème sur le biscuit ainsi que les sablés grossièrement écrasés. Rouler le biscuit sur lui-même et couper les 2 extrémités.
- 12 Mettre sur un place de service et saupoudrer de sucre glace. Réserver au frais.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

