Dominic Moreaud

Crèmes

Petit pot de citron meringué

40 min	30 min	10 min	0	367
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les petits pots meringués

6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
4 **Citron(s)**
8 **Biscuit(s) sablé(s)**
100 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le dressage

4 dl **Sorbet**

Étape 1

Préparation des petits pots

1. Séparer les jaunes des blancs dans des saladiers différents.
2. Porter la lait à ébullition dans une casserole.
3. Mélanger vivement les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet pour les blanchir.
4. Ajouter la farine et mélanger.
5. Verser le lait bouillant sur les œufs blanchis tout en fouettant.
6. Reverser le mélange dans la casserole et porter de nouveau à ébullition.
7. Laver entre temps la casserole pour retirer la partie éventuellement brûlée au fond.
8. Ôter la casserole du feu et laisser refroidir le mélange.
9. Râper les citrons à l'aide d'un zesteur dans un bol. Ajouter deux cuillères à soupe de crème, mélanger pour incorporer les zestes.
10. Reverser ce mélange dans la casserole, mélanger.

Étape 2

Réalisation de la meringue

1. Fouetter les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur.
2. Quand les œufs commencent à être fermes, incorporer le sucre glace tout en continuant de battre.
3. Disposer la meringue dans une poche à douille avec une douille cannelée et réserver.

Étape 3

Finition et dressage

1. Préchauffer le four sur position grill.
2. Concasser les biscuits et en disposer au fond d'un moule.
3. Remplir à mi-hauteur avec la crème et déposer une couche de meringue.
4. Mettre les pots sur une plaque de four et enfourner jusqu'à légère coloration.
5. Sortir les moules du four, décorer éventuellement avec une boule de glace au citron et un macaron. Servir aussitôt.