

Crèmes

Crème de citron vert meringuée au pandan



1h30 **15 min** **15 min** **1h** **210**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la crème aux citrons.

- 1 Couper les citrons verts en deux. Les presser à l'aide du presse agrumes et verser le jus dans un saladier.
- 2 Incorporer les œufs puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le sucre et le beurre préalablement coupé en morceaux.
- 4 Cuire la préparation au bain-marie en fouettant sans cesse.
- 5 Afin de stopper la cuisson, verser la préparation dans un saladier froid. Couvrir d'un film alimentaire puis placer au réfrigérateur.

Étape 2

Réalisation de la meringue

- 1 Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre et de l'essence de Pandan et battre à faible vitesse pour ne pas casser les blancs.

Étape 3

Le dressage

Sortir la crème de citron du réfrigérateur. Disposer la

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème de citron vert

2 **Citron(s) vert(s)**
100 g **Sucre semoule**
20 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la meringue

80 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
2 c. à café **Essence de
Pandan**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s) vert(s)**

- 1 crème au fond des ramequins.
- 2 Ajouter la meringue au Pandan sur la crème au citron. Commencer par l'étaler puis former des reliefs à l'aide d'une cuillère.
- 3 Avec précaution, faire dorer la meringue à l'aide d'un chalumeau.
- 4 Zester un peu de citron vert au dessus du ramequin puis décorer avec une rondelle de citron.