

CUPCAKES D'ANNIVERSAIRE

CUPCAKES CITRON MERINGUÉS

NIVEAU	MOYEN
PRÉPARATION	10 MIN
CUISSON	30 MIN
POUR	4 PERSONNES

SITUATION : *Après toutes ces années à poursuivre les criminels et à tenter de coffrer John Le Rouge, Lisbon et vous êtes devenus... plus intimes. Elle en est même venue à connaître certains de vos secrets les mieux gardés, comme la date de votre anniversaire par exemple !*

INGRÉDIENTS

100 g de sucre
4 œufs
100 g de farine
1 sachet de levure
135 g de beurre fondu et refroidi
1 citron bio (le jus et le zeste)
1 citron vert bio (le zeste)

Pour la meringue italienne

3 blancs d'œufs
80 g de sucre
Des décorations comestibles
Des cerises confites

★ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez l'appareil à cupcakes. Versez dans un grand bol le sucre et les œufs. Fouettez jusqu'à obtenir un appareil lisse et blanchi. Ajoutez alors la farine et la levure puis mélangez bien. Versez le beurre fondu sur la préparation et incorporez-le à l'aide d'une spatule ou d'un fouet. Ajoutez le jus de citron et les zestes des deux citrons.

★ Versez la préparation dans des petits moules à cupcakes en carton ou en silicone et enfournez pour 15 min.

★ Pendant la cuisson, préparez la meringue à l'italienne : versez les blancs d'œufs dans un cul-de-poule et fouettez-les énergiquement à l'aide d'un batteur électrique. Quand ils commencent à doubler de volume, versez le sucre dans une casserole et portez-le à 117 °C (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre de cuisson). Une fois le sirop de sucre à 117 °C, versez-le en un filet uniforme sur les blancs montés tout en continuant à les battre. Fouettez et serrez les blancs d'œufs jusqu'à ce que le cul-de-poule soit redevenu tiède au toucher. Passez la meringue italienne dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée.

★ Dressage : une fois les cupcakes sortis du four et tièdes, pochez la meringue à leur surface. Garnissez-la de décorations comestibles et déposez sur chaque cupcake 1 cerise confite !

