

CREME AU CITRON MERINGUE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Repos : 2 heures Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 4 petits pots

Ingédients :

1/2 litre de lait
60 gr de farine
70 gr de sucre
2 œufs**
3 citrons *
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1 - Faire chauffer le lait. Pendant ce temps, à l'aide d'un fouet, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban. Incorporer petit à petit la farine. Verser le lait bouillant sur le mélange en fouettant bien.
2 - Presser les trois citrons et ajouter à la crème. Bien Mélanger.
3 - Remettre la préparation dans la casserole sur feu doux et remuer constamment. Laisser cuire jusqu'à ce que la crème s'épaississe.
4 - Disposer cette crème dans quatre ramequins, laisser refroidir puis placer au frais pendant 2 heures.
5 - Au bout de ces deux heures, monter les blancs en neige bien ferme puis incorporer le sachet de sucre vanillé. Disposer la meringue sur chaque ramequin en faisant des décorations à l'aide d'une fourchette.
6 - Placer au four, faire cuire la meringue pendant 8 minutes à 200°C (thermostat 6-7) puis placer sous le grill pour la faire dorer. A la sortie du four, parsemer les ramequins de sucre cassonade et servir.

Pour finir... Vous pouvez aussi ajouter des biscuits émiettés dans le fond des ramequins et ajouter des zestes de citrons dans la crème.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel