

Gaufres au citron meringué

Écrit par Hélène
Jeudi, 09 Octobre 2014 13:09 -

Recette Tupperware issue du livre Les Gaufres, testée et approuvée.



Préparation : 20 min

Cuisson : 50 s à 600 W

16 à 17 mn dans le four en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C

4 à 5 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C

Ingrédients pour 8 gaufres

3 œufs (jaunes et blancs séparés)

200 ml de lait

Gaufres au citron meringué

Écrit par Hélène

Jeudi, 09 Octobre 2014 13:09 -

175 g de farine

1 pincée de sel

5 ml de levure chimique

1/2 citron non traité

75 g de sucre

90 g de beurre

Garniture :

4 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

250 g de Lemon Curd (crème de citron - Rayon Épicerie du Monde)

Gaufres au citron meringué

Écrit par Hélène

Jeudi, 09 Octobre 2014 13:09 -

Préparation :

1. Dans le Bol batteur 3 l, mélangez les jaunes d'œufs, le lait, la farine, le sel, la levure, le zeste du ½ citron râpé et le sucre, à l'aide du Fouet souple. Ajoutez le beurre fondu dans le Pichet MicroCook 1 l,

50 s à 600 watts et mélangez.

2. Dans le Speedy Chef, montez 3 blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en 2 fois dans le Bol batteur à l'aide de la Spatule silicone.

3. Répartissez la pâte dans deux Moules à gaufres silicone posés sur la grille froide du four et faites cuire 12 mn dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C.

Laissez reposer 2 mn puis démoulez sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la grille du four.

Laissez refroidir.

4. Dans le Speedy Chef propre, montez en neige les blancs d'œufs de la garniture, ajoutez le sucre glace et fouettez encore quelques secondes pour finir la meringue.

5. Répartissez le Lemon Curd sur les gaufres, puis à l'aide de la Boule décors munie de la Douille cannelée, recouvrez avec la meringue et faites cuire 4 à 5 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C, jusqu'à ce que la meringue commence légèrement à colorer.

Laissez complètement refroidir avant de servir.

Gaufres au citron meringué

Écrit par Hélène

Jeudi, 09 Octobre 2014 13:09 -

Astuce : Si vous avez du temps, je vous conseille de réaliser un lemon curd maison, qui sera moins sucré... et puis, le tout fait maison, c'est toujours meilleur !!