Bûche citron meringuée

Préparation : 45 min
Cuisson : 18 min
Repos : 8 heures
Quantité : 8 personnes

Ingredients

Pour la génoise :

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de **lait de soja vanille** (pour faire cailler)
- 3 cl d'huile
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

Pour la crème :

- 50 g de fécule de maïs
- 150 g de sucre
- 20 cl d'eau
- 30 g de margarine (végétale!)
- 3 citrons (175 g de jus)

Pour la meringue :

- 100 g d'aquafaba (jus d'une boîte de pois chiches)
- 200 g de sucre glace

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Zester et presser les citrons.

Faire chauffer le jus des citrons, l'eau et le sucre.

Ajouter la fécule de maïs.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter les zestes des citrons et la margarine.

Laisser refroidir

Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate de soude.

Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.

Étaler la pâte (28 cm sur 30 cm) sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 18 min.

Retourner la génoise sur du papier cuisson posé sur un torchon humide.

Enlever le papier cuisson ayant servi à la cuisson, rouler la génoise et laisser refroidir.

Répartir la crème jusqu'aux trois-quarts et rouler la génoise.
Envelopper la bûche dans du papier sulfurisé.
Laisser prendre au frais pendant au moins 8 heures.
Avant de servir, monter l'aquafaba en neige et ajouter doucement le sucre glace.
Répartir la meringue sur la bûche et la caraméliser.
Saupoudrer de zestes de citrons.
Conserver au frais (ne pas trop tarder avant de servir!).

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 29 décembre 2018

mimmydou.fr