

Crème au Citron Meringuée

Ingrédients pour : 4 personnes

- 20 cl de lait entier
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de fécule de maïs
- le jus de 2 citron
- 2 meringues de boulanger

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Réfrigération : 30 minutes



Laurent Mariotte

Prix moyen : 1.00 €uros
par personne

Préparation

Faire chauffer le lait dans une casserole

Fouettez les œufs avec le sucre.

Ajoutez la fécule et le jus de citron puis mélangez

Versez le lait, et fouettez

Remettez la préparation dans la casserole et faites-la cuire à feu moyen sans cessez de battre jusqu'à épaississement

Répartissez-la aussitôt dans des ramequins et réservez-la au réfrigérateur

Juste avant de la déguster, couvrez la surface des pots de crème de brisure de meringue

