

*La bûche de Noël*

# CITRON

MERINGUÉE



**PAR MAUREEN AYMARD FATEH DARYANI**

Cette année, je vous propose une bûche de Noël tout en fraîcheur, inspirée de la célèbre tarte citron meringuée. Une alliance parfaite entre l'acidité du citron, la douceur de la meringue et la gourmandise d'une base moelleuse ou croustillante, un dessert léger, raffiné et plein de peps pour clôturer le repas de fête.

Je vous mets en photo mon moule à bûche, afin de vous donner une idée des dimensions et du rendu final. Il s'agit d'un format 8 parts, parfait pour une belle table de Noël, ni trop grande ni trop petite.

Pour la base du biscuit, vous pouvez utiliser celle que vous préférez : génoise, biscuit cuillère, pâte sucrée, sablé breton... selon vos goûts et vos envies ! Toutes les recettes de biscuits de base se trouvent dans mon ebook "**Les Biscuits de Base**", pour que vous puissiez adapter cette bûche selon vos préférences.

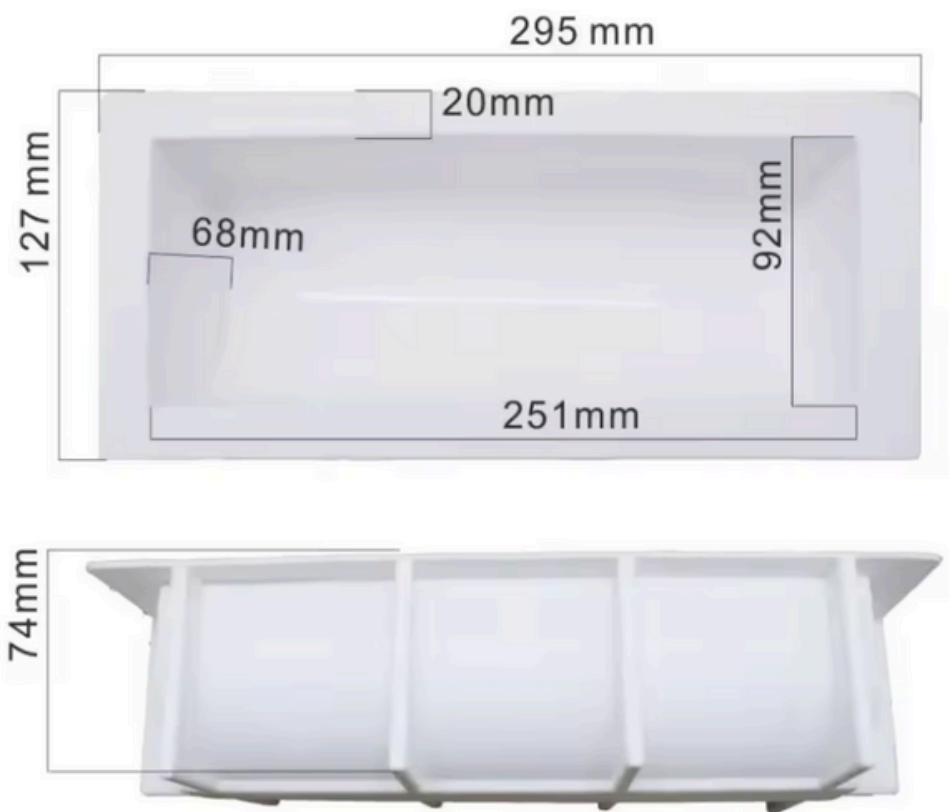
[Je télécharge mon ebook des biscuits de base](#)

Pour la décoration, je vous montre la bûche finale que j'ai réalisée, mais je vous invite à laisser libre cours à votre créativité pour imaginer votre propre décor de Noël : flocons, sapins, zestes de citron, meringuettes ou paillettes dorées... tout est permis pour la rendre unique et magique.

Et surtout... amusez-vous en la réalisant ! C'est ça, la vraie magie de Noël...

**Maureen**





La recette que je vous propose est entièrement adaptée à ce moule de 8 parts. Vous pouvez bien sûr la réaliser dans un autre moule, même d'une forme différente : l'important est simplement de veiller à adapter les quantités si votre moule est plus petit ou plus grand. Si votre moule présente une autre finition ou un décor différent, la recette restera parfaitement juste, tant que la capacité totale du moule reste proche de celle du modèle d'origine.

# CONTENU

---

CHAPITRE

**01**

Le crémeux citron

CHAPITRE

**02**

La mousse citron

CHAPITRE

**03**

La meringue italienne



CHAPITRE

01

*Le crémeux  
citron*



**INGREDIENTS**

- Jus de citron frais et pressé 75 g
- Oeufs 120 g
- Sucre semoule 95 g
- Gélatine en poudre 3 g
- Eau froide 15 g
- Beurre 60 g



- Commencez par réhydrater la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
- Si vous utilisez de la gélatine en feuille, convertissez le poids demandé en conséquence. Par exemple, si la recette demande 3 g de gélatine en poudre et que votre feuille pèse 2 g, il faudra 1 feuille et demie. Laissez la gélatine s'hydrater pendant que vous préparez la suite.
- Pressez les citrons. Vous pouvez utiliser uniquement du citron jaune, uniquement du citron vert, ou un mélange des deux pour un goût avec plus de pep's.
- Versez le jus de citron dans une casserole et faites-le chauffer à feu moyen, sans le faire bouillir.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- Lorsque le jus de citron est chaud, versez-le sur le mélange œufs + sucre en fouettant sans arrêt pour éviter que les œufs ne cuisent.
- Reversez ensuite le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux, tout en remuant constamment avec un fouet.
- La crème va épaissir progressivement. Dès les premières bulles, laissez cuire encore 30 secondes en mélangeant bien pour éviter que le fond n'accroche.

- Retirez la casserole du feu et passez immédiatement la préparation au tamis ou à la passoire très fine.
- Cette étape est importante pour éliminer les éventuels petits morceaux d'œufs qui auraient pu coaguler pendant la cuisson et obtenir un crémeux parfaitement lisse.
- Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée (et bien essorée si elle est en feuille). Mélangez soigneusement jusqu'à complète dissolution.
- Incorporez le beurre bien froid, coupé en petits morceaux, puis mélangez jusqu'à obtenir une texture onctueuse et homogène.
- Versez le crémeux directement dans de votre moule à bûche.
- Lissez la surface, puis placez au congélateur jusqu'à ce qu'il soit totalement pris et congelé avant le montage final de la bûche. On se servira de ce crémeux bien congelé lors du montage. Conservez-le au congélateur jusqu'au montage de la bûche.
- **NB** : Ce crémeux, une fois coulé dans le moule à bûche, servira d'insert, parfaitement adapté aux dimensions de votre bûche.





CHAPITRE

02

*La mousse citron*



**INGREDIENTS**

- Oeufs 150 g
- Sucre semoule 110 g
- Jus de citron frais et pressé 120 g
- Gélatine en poudre 6 g
- Eau froide 30 g
- Crème liquide entière minimum 30% de matière grasse 300 g



- Commencez par réhydrater la gélatine dans un bol d'eau bien froide. Laissez-la s'hydrater pendant la préparation du reste des ingrédients.
- Pressez les citrons (jaunes, verts, ou un mélange des deux selon vos goûts). Versez le jus de citron dans une casserole et faites-le chauffer à feu doux, sans le porter à ébullition.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Lorsque le jus de citron est chaud mais non bouillant, versez-le progressivement sur le mélange œufs + sucre, en fouettant sans arrêt pour éviter que les œufs ne cuisent.
- Mélangez bien pour obtenir une préparation homogène, puis reversez le tout dans la casserole.
- Faites cuire à feu doux, en remuant constamment au fouet, jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Dès les premières bulles, laissez cuire encore 30 secondes en mélangeant bien pour que cela n'accroche pas.
- Passez immédiatement la crème au tamis ou à la passoire très fine afin d'éliminer les éventuels morceaux d'œufs coagulés.

- Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée (et bien essorée si vous utilisez des feuilles).
  - Mélangez soigneusement jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue et incorporée.
  - Filmez la préparation au contact (le film doit toucher directement la surface) afin d'éviter la formation d'une croûte.
  - Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.
- ⚠ Ce mélange doit être parfaitement froid avant d'incorporer la crème fouettée.
- Au moment du montage de la bûche, sortez le crémeux citron refroidi et détendez-le doucement à la maryse pour le rendre souple.
  - Montez la crème liquide bien froide en chantilly.
  - Incorporez délicatement la chantilly au crémeux détendu, à l'aide d'une maryse, pour préserver toute l'aération de la mousse.
  - Lorsque la mousse est prête, procédez immédiatement au montage de la bûche.



CHAPITRE

03

*La meringue  
italienne*



## INGREDIENTS

- Blancs d'oeufs 60 g
- Sucre semoule 120g
- Eau 40g

**La meringue italienne doit être réalisée uniquement après le démoulage de la bûche, c'est-à-dire une fois que celle-ci est totalement congelée.**

**Cela permet de travailler sur une surface bien ferme, d'obtenir un montage propre, et d'éviter que la chaleur du sirop ou du chalumeau ne fasse fondre la mousse.**



- Montez doucement les blancs d'oeufs au batteur.
- Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre semoule dans une casserole de petite taille.
- Cuire le sirop de sucre à 119 degrés Celsius.
- Une fois 119 degrés Celsius atteint, versez progressivement le sirop sur les blancs montés, tout en continuant de remuer les blancs quand vous versez le sirop, sinon cela cuirait les blancs en omelette.
- Mettre ensuite le robot à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une belle meringue bien lisse qui se tient, puis continuer à vitesse moyenne jusqu'à rejoindre une température ambiante.
- La meringue est donc prête à être utilisée.
- Une meringue se poche TOUJOURS à l'instant T dès lors qu'on a fini de la monter, sinon elle finira par ne plus avoir de tenue lors du pochage.
- **Astuce:** Pour une meilleure meringue, utilisez des blancs d'oeufs à température ambiante et non réfrigérés. La meringue montera mieux et plus facilement.
- Une fois finie, utilisez un chalumeau si l'envie vous dit afin de lui donner une petite couleur sympa.



*Le montage*

- Pour ce type de bûche, on réalise un montage dit “à l’envers”, c’est-à-dire que la mousse est placée en premier dans le moule, et le biscuit en dernier. Cette méthode permet d’obtenir une surface bien lisse et un rendu parfait après démoulage.
- Commencez par verser une première couche de mousse citron dans le fond du moule à bûche. À l’aide d’une spatule coudée, étalez bien la mousse sur les parois et les bords du moule, de manière à former une couche homogène et suffisante pour recouvrir ensuite l’insert. Cette étape est importante pour obtenir un joli rendu lisse et régulier une fois la bûche démoulée.
- Sortez votre insert au crémeux citron du congélateur: il doit être bien congelé afin de faciliter la manipulation et d’éviter qu’il ne se déforme.
- Insérez-le délicatement au centre de la mousse, en appuyant légèrement pour qu’il s’enfonce sans toucher le fond du moule. Veillez à ce que la mousse entoure bien tout l’insert.
- Recouvrez l’insert avec le reste de la mousse citron, en lissant soigneusement la surface à la spatule pour éliminer les bulles d’air. Cette étape assure une finition nette et uniforme.
- Terminez en plaçant votre biscuit de base (génévoise, biscuit cuillère, madeleine, etc.) découpé aux dimensions du moule, soit environ 24 cm x 8 cm.

- On laisse une petite marge de mousse tout autour du biscuit afin qu'il soit bien enveloppé et que la bûche garde une belle tenue au démoulage.
- Appuyez légèrement pour bien faire adhérer le biscuit à la mousse. Si vous utilisez un biscuit type génoise, biscuit cuillère, il est possible aussi de l'imbiber avec un sirop de sucre pour garder le moelleux.
- Placez ensuite la bûche au congélateur pendant toute une nuit, afin qu'elle soit parfaitement prise avant le démoulage et la décoration finale avec la meringue italienne.

### **Conseil de préparation et de dégustation :**

La bûche doit être démoulée uniquement la veille de la dégustation.

Une fois démoulée, recouvrez-la immédiatement de la meringue italienne, tant qu'elle est encore bien froide et ferme. Cela facilitera l'application et garantira un rendu net et élégant.

Ensuite, laissez la bûche décongeler lentement au réfrigérateur pendant la nuit, afin qu'elle retrouve toute sa légèreté, son fondant et son équilibre de saveurs au moment de la dégustation.







**Pour faire cet effet de meringue, j'ai utilisé la  
douille chemin de fer, puis j'ai ensuite utilisé  
un chalumeau pour la brunir**

Ce guide a été conçu avec le cœur, pour vous accompagner pas à pas dans la préparation de vos bûches de Noël, qu'elles soient fruitées, chocolatées ou acidulées.

Mon souhait est que, grâce à ces recettes et à ces conseils, vous puissiez aborder la pâtisserie des fêtes avec confiance et plaisir, sans stress, en comprenant chaque geste et chaque texture. Réaliser une bûche maison, c'est bien plus qu'une recette : c'est un moment de création, de partage et d'amour, une façon de faire plaisir à ceux qu'on aime avec un dessert qui vous ressemble.

J'espère que ces pages vous auront transmis l'envie d'expérimenter, d'oser vos propres saveurs et décorations, et surtout de ressentir cette petite fierté quand votre bûche trônera sur la table du réveillon.

Que cette période de fêtes soit douce, gourmande et pleine de lumière.

Et souvenez-vous : la plus belle pâtisserie, c'est toujours celle faite avec passion.

Joyeux Noël et belles créations à vous !

Avec toute ma gourmandise,

**Maureen**