

Layer cake meringué au citron et au pavot

Ingrédients pour 6/8 personnes

Pour le biscuit génoise : 7 oeufs - 1 pincée de sel - 1 c. à c. de jus de citron - 120 g de sucre blond de canne - 20 g de graines de pavot - 80 g de farine de riz (ou de blé) - 100 g de fécule de maïs (ou d'arrow-root)

Pour le lemon curd : 6 jaunes d'oeuf - 150 ml de jus de citron (le jus de 4/5 citrons bio) - le zeste d'un citron - 80 g de sucre blond de canne - 120 g de purée d'amande (ou de beurre) - 60 ml de crème soja

Pour la meringue : 4 blancs d'oeuf - 1 pincée de sel - 1 c. à c. de jus de citron - 160 g de sucre blond de canne

Pour le glaçage : 20 ml de jus de citron - 100 g de sucre glace

Temps de préparation : 2 h 15

Niveau : moyen

1. Préchauffez le four à 160° C. Préparez le biscuit génoise. Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes.
2. Montez les blancs en neige avec le sel et le jus de citron. Commencez à battre lentement pour les détendre, puis augmentez la vitesse peu à peu.
3. Fouettez les jaunes avec le sucre et les graines de pavot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ce mélange aux blancs à l'aide d'une spatule souple.
4. Tamisez la farine de riz et la fécule de maïs. Versez-la en pluie sur la pâte et mélangez le tout délicatement, toujours avec la spatule.
5. Beurrez ou chemisez un moule à charnière haut de 17 cm de diamètre (ou 3 moules standards de 4/5 cm de haut). Versez la pâte dedans et enfournez pendant 1 heure (ou 20 minutes si vous utilisez des moules standards).
6. Pendant ce temps, préparez le lemon curd. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole à bain-marie ou dans un saladier que vous posez sur une casserole d'eau. Portez l'eau doucement à ébullition. Mélangez sans cesse, jusqu'à ce que le mélange devienne bien épais (au moins 10 minutes). Laissez refroidir.
7. Vérifiez la cuisson de la génoise avec une aiguille qui doit ressortir parfaitement sèche. Laissez refroidir sur le plan de travail puis, démoulez.
8. Préparez les disques de meringue. Baissez la température du four à 110 °C. Montez les blancs en neige avec le sel et le jus de citron. Commencez à battre lentement pour les détendre, puis, tandis que vous augmentez la vitesse peu à peu, ajoutez le sucre en plusieurs fois. Les blancs doivent former une masse compacte et nacré.

9. Mettez-les dans une poche à douille. Chemisez une plaque de papier sulfurisé (faites-la tenir en déposant des pointes de meringue crue aux quatre coins de la plaque). Posez le fond de votre moule à charnière dessus (à gauche) et à l'aide d'un crayon de papier, faites-en le pourtour afin de bien pouvoir calibrer les disques de meringue. Procédez de la même façon à droite de façon à former 2 disques.

10. Formez des disques avec la pointe de la douille, en réalisant des vaguelettes.

11. Enfournez pendant 2h30. Quand les disques de meringue sont cuits, décollez-les délicatement.

12. Assemblez le layer cake. Coupez la génoise en trois dans le sens de la hauteur. Étalez une couche de lemon curd sur la première couche de génoise, posez un disque de meringue, puis ajoutez à nouveau une couche de lemon curd. Procédez de la même façon avec le reste de génoise.

13. Préparez le glaçage. Mélangez le jus de citron avec le sucre glace. Versez-le sur le layer cake. Saupoudrez de part et d'autre de graines de pavot. C'est prêt !

A noter : le lemon curd proposé dans cette recette est volontairement très peu sucré, pour contrebalancer avec la meringue. Si vous souhaitez le réaliser pour le déguster sur du pain ou l'utiliser dans un gâteau roulé, ajoutez 170 g de sucre. Enfin, n'assemblez pas le gâteau trop à l'avance, pour éviter que la meringue ne ramollisse trop.