



TYPE

NOMBRE DE PERSONNES

COÛT

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

Dessert

4

1

10

1h15

Ingrédients

12 Galettes Bretonnes pur beurre Ker Cadélaç

5 cuillères à soupe de lemon curd

2 blancs d'oeufs

120 g de sucre en poudre

1 zeste de citron vert

Instructions

Pour réaliser les cercles de meringues :

- Battre les blancs en neige avec le sucre. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille, former 12 cercles de meringue du même diamètre que les Galettes Bretonnes Ker Cadélaç.
- Enfourner à 90°C pendant 1h15.

Montage :

- Poser un cercle de meringue sur chaque Galette Bretonne.
- Garnir généreusement le centre de chaque meringue de lemon curd avec une poche à douille.
- Décorer de zestes de citron vert.