

***LA CUISINE***

***DE***

***TIMOTHE***

# ***REALISATION DE LA BUCHE AU CITRON MERIGUEE***



# **FABRICATION DE LA GENOISE A L'AIDE DU THERMOMIX**

## **LES INGREDIENTS :**

- 4 œufs**
- 100 GR de sucre**
- 2 sachets de sucre vanillé**
- 1 pincée de sel**
- 120 GR de farine**
- 1 sachet de levure chimique**

***nous avons suivi la recette***





***NOUS AVONS ETALE LA PATE A  
GENOISE SUR LA PLAQUE DE  
CUISSON DU FOUR.***



***NOUS FAISONS CUIRE LA  
GENOISE 15 MIN AU FOUR ET A  
LA FIN DE LA CUISSON NOUS  
L'ENROULONS DANS UN  
TORCHON HUMIDE  
PUIS NOUS LAISSONS  
REFROIDIR.***



***PENDANT CE TEMPS NOUS  
PREPARONS LA CREME AU  
CITRON AVEC LE THERMOMIX***

## **INGREDIENTS :**

- 180 de sucre en poudre**
- 4 œufs**
- 180 gr de jus de citron**
- 100 gr de beurre**
- 2 cuillères de maizena**

**NOUS AVONS MELANGE TOUS LES  
INGREDIENTS, PUIS NOUS  
AVONS CUIT LA CREME QUE NOUS  
AVONS ETALE SUR LA GENOISE.**



# **FABRICATION DE LA MERINGUE**

## **INGREDIENTS :**

- 100 GR DE SUCRE GLACE**
- 3 BLANC D'OEUFS**

**NOUS AVONS MONTE LES BLANCS  
EN NEIGE ET MELANGE AVEC LE  
SUCRE GLACE  
PUIS NOUS L'AVONS ETALE SUR  
LA BUCHE**





***2 MINUTES SOUS LE GRILL DU  
FOUR ET NOTRE BUCHE EST  
PRETE !!!!***

***UN VRAI DELICE !!!!***

