

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 !!!!

