

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **BOUCHEES À L'HUILE D'OLIVE, CITRON ET FRAMBOISES MERINGUE ITALIENNE**

**Pour 24 bouchées :**

**245g de farine - 1 càc 1/2 de levure chimique - 200g de sucre en poudre - les zestes de 2 citrons - 4 oeufs à T° ambiante - 1 càs de jus de citron - 100g beurre doux fondu chaud - 185g d'huile d'olive - 250g de framboises - 3 càs de lait entier frais -□□**

**Meringue italienne : 3 blancs d'oeufs - 170g sucre en poudre - 5cl d'eau - QS sucre glace -□**

□

**Préchauffer le four à 180°C (th.6).□**

**Tamiser la farine et la levure. Réserver.□**

**Mélanger les zestes de citrons avec le sucre pour le rendre humide et grumeleux. Dans le bol du kitchenaid muni de la feuille mélanger 3 minutes les oeufs avec le sucre + les zestes. Ajouter dans l'ordre le lait, la farine/levure, le jus de citron, le beurre et l'huile d'olive pour avoir un mélange homogène.□**

**Verser à l'aide d'une poche (à douille sans douille)1/3 du mélange dans les moules. Poser 3 à 4 framboises, verser le reste de l'appareil.□**

**Cuire 20 minutes, démouler aussitôt sur grille, retourner. Laisser refroidir.□**

□

**Pour la meringue italienne :□**

**faire bouillir l'eau avec le sucre sans remuer. Faire chauffer jusqu'à 110°.□**

**Remettre le bol (bien propre, bien sec, sinon les blancs ne vont pas monter) sur le kitchenaid muni du fouet. Mettre en route, laisser tourner 30 secondes, verser le sirop. Et là laisser faire à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement. Résultat à obtenir : bec d'oiseau au bout du fouet.□**

□

**Remplir une poche munie d'une douille cannelée (F.8) avec la meringue, décorer les bouchées dessus.□**

**Saupoudrer de sucre glace. Passer le chalumeau.**