

Cruffins à la meringue

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

500 grammes de farine
55 grammes de sucre
10 grammes de sel
15 grammes de levure déshydratée
140 grammes de lait entier
140 grammes d’eau
250 grammes de beurre (non salé)

Pour la meringue :

4 blancs d’œufs
125 grammes de sucre cristallisé
2 cuillerées à thé de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait et l’eau. Ne mélangez pas trop longtemps. Emballez la pâte dans un film alimentaire et réservez-la au moins 12 heures au réfrigérateur.**

2. **Étalez le beurre pour former un carré de 18 cm. Abaissez la pâte en un rectangle de 20 sur 60 cm. Placez le beurre au centre de la pâte et repliez la pâte sur le beurre, de manière à former un carré. Laissez-le reposer pendant 20 minutes au réfrigérateur.**

3. **Étalez le carré pour en faire un rectangle de 20 sur 60 cm. Repliez-le en carré. Laissez-le à nouveau reposer pendant 20 minutes au réfrigérateur.**

4. **Étalez le carré pour en faire un rectangle de 20 sur 60 cm. Repliez-le à nouveau en carré et laissez-le reposer pendant 20 minutes au réfrigérateur.**

5. **Étalez le carré pour en faire un rectangle de 20 sur 60 cm. Coupez-le en 12 bandes de 5 cm d’épaisseur. Roulez chaque bande en cylindre et placez-la verticalement dans un moule à muffins beurré. Couvrez la pâte d’un linge et laissez-la lever pendant 3 heures dans un endroit chaud.**

6. **Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.**

7. **Préparez la meringue : versez les blancs d’œufs, le sucre et le jus de citron dans un récipient en métal non gras. Fouettez bien jusqu’à ce que les blancs d’œufs commencent à devenir fermes.**

8. **Placez une casserole d’eau sur le feu. Elle doit être assez grande pour y poser le récipient en métal. Juste avant l’ébullition de l’eau, placez le récipient sur la casserole. Continuez à fouetter jusqu’à ce que le sucre soit parfaitement dissous. Retirez le bol de la casserole. Au batteur, continuez à fouetter pendant 5 à 10 minutes ou jusqu’à la formation de pics luisants. Badigeonnez les cruffins de glaçage.**