



Délicieuse, fondante et croustillante c'est un tout petit résumé de ses rosettes petits fours avec cette délicieuse crème au beurre extrêmement légère et les petits fours sont aussi bon avec juste de la confiture, c'est ce que les enfants préfèrent.

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- 155 g de farine
- zeste de citron

Meringue à la crème au beurre

- 80 g sucre
- 1 blanc d'oeuf
- 80 g de beurre



Préparation

Dans un bol mettre le beurre et le sucre et battre pour avoir une consistance crémeuse.

Ajouter le jaune d'oeuf et battre encore un peu.

Ajouter le zeste de citron et la farine graduellement.

Mettre dans une poche à douille et former des rosettes.

Mettre le plateau 15 min au réfrigérateur.

Enfourner dans un four Th.5-6 pendant 10 min pas plus.

A la sortie du four mettre sur une grille.



Crème

Préparer un sirop avec 60 g de sucre et 2 c à soupe d'eau.

Battre le blanc d'oeuf jusqu'à formation de pics puis ajouter 20 g de sucre.

Ajouter le sirop encore chaud à la meringue et mélanger.

Ajouter le beurre battu à la meringue et bien mélanger.

Mettre la crème dans une poche à douille et garnir le gâteau.



Bonne dégustation.