

# J'ai testé pour vous les cristaux d'huiles essentielles de citron vert à cuisiner



## Toc Toc Toque



Des pépites qui crépitent sous la langue !!!!!!!

A la fois intriguée et inspirée, me voila donc de retour à la maison pour tester cette dernière trouvaille !!

et ça tombe bien, car la Tarte au citron était au menu du week-end !

Résultat : Une meringue fondante à souhait avec un subtil gout de citron vert.....  
à manger à la petite cuillère !!!!! lol

Voici la recette :

100g de blanc d'œufs à température ambiante

100g de sucre semoule

100g de sucre glace

qq cristaux d'huiles essentielles de citron vert à cuisiner (environ 1 cc)

Mélanger les blancs d'œufs avec les cristaux.

Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre semoule en trois fois.

Ajouter délicatement le sucre glace tamisé à la Maryse.

Placer la préparation dans une poche à douille.

Direction la tarte au citron (avec ou non passage du chalumeau), la cuillère pour les + gourmands ^^, ou le four pour des petites meringues...(cuisson à 90° environ 1h30 suivant la grosseur).

J'ai testé les 3...un délice !!!

Reste plus qu'à retourner en magasin pour découvrir les autres parfums et faire le plein ^^



Les + produits



Les - produits



Facilité d'emploi  
Parfum subtil et délicat

aucun

31-07-2017

PAIX 6€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)