**Gâteau moelleux au citron meringué**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/gateau-moelleux-au-citron-meringue-p1010676-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le lemon-curd :**J'ai préparé le lemon-curd à l'avance.  
Vous avez plusieurs recettes à choisir suivant la préférence.  
[**Lemon curd au Thermomix**](https://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-au-thermomix/)  
[**Lemon curd rapide**](https://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-rapide/)  
[**Lemon curd**](https://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/)  
[**Lemon-curd sans beurre**](https://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-sans-beurre/)

Filmer au contact et laisser refroidir

**Le moelleux au citron :  
- 200 g de beurre**  
**- 4 œufs**  
**- 190 g de sucre**  
**- 150 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 80 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons)  
**- 200 g de farine**  
**- 1 càc de levure**  
**- ½ càc de bicarbonate de soude**  
**- 1 belle pincée de sel**

**1 moule à tarte renversée de 26 cm de Ø beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Fouetter les œufs et le sucre pour obtenir un mélange bien mousseux.  
Incorporer le zeste finement râpé de 2 citrons et 3 cuillerées à soupe de jus  
ainsi que la ricotta, le yaourt et le beurre tiède.  
Ajouter la farine, le sel, la levure et le bicarbonate.  
Lorsque la pâte est bien lisse, la verser dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes et vérifier la cuisson.

**Le sirop d'imbibage :**

**- le jus de 2 citrons (≅ 12 càs)**  
**- le même poids de sucre**

Peser le jus des citrons et le mettre avec le même poids de sucre dans une casserole.  
Faire chauffer et laisser à ébullition quelques minutes pour obtenir un sirop.

Sortir le gâteau lorsqu'il est cuit sans le démouler et  
le piquer sur toute la surface avec une brochette.  
L'arroser avec la moitié du sirop et laisser reposer 10 minutes.  
Démouler le gâteau sur le plat de service et arroser avec le reste du sirop.  
Napper le gâteau d'une couche généreuse de lemon curd.

**La meringue italienne  et la finition :  
- 3 blancs d'œufs**  
**- 180 g de sucre**  
**- 60 g d'eau  
- lamelles d'écorces de citron confit**Préparer un sirop avec le sucre et l'eau et le porter à ébullition  
jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 120°C.  
En même temps, commencer  fouetter les blancs d'œufs.  
Lorsqu'ils sont bien mousseux, verser le sirop en filet sans arrêter de battre.  
Fouetter jusqu'à refroidissement pour obtenir une meringue bien ferme.  
Décorer le dessus du gâteau avec la meringue à l'aide d'une poche à douille.  
Caraméliser au chalumeau.  
Déposer quelques dés d'écorces de citron confit.  
Garder au frais jusqu'à la dégustation.