

## **Bûche meringuée acidulée**

Pour 8 personnes :

3 clémentines bio ; 150g de fruits rouges

4 œufs

240 g de sucre

3 c. à s. de mascarpone

15 cl de crème liquide entière

1 c. à c. de féculle de maïs

1. **Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme.** Incorporez le sucre en pluie, toujours en fouettant, le zeste râpé d'une clémentine, 1 cuillerée de son jus et la féculle de maïs. Etalez en un grand rectangle sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 10 min à 180°C. Baissez le four à 150°C et poursuivez la cuisson 10 min.
  2. **Recouvrez cette meringue de papier cuisson.** Retournez sur un linge et ôtez le papier du dessus. Pelez à vif le reste de clémentines. Coupez-les en dés. Fouettez le mascarpone et la crème en chantilly. Garnissez la meringue de cette crème. Parsemez de dés de clémentine et de fruits rouges. Roulez en bûche, puis réfrigérez. Décorez avant de servir.

**Un décor de fête :** zestes, fruits frais, confits ou sec, romarin...tout est permis pour réaliser la plus belle des décos de bûche.