



Biscuits au citron

Ingredients

Biscuits

100g de beurre mou
80g de cassonade
40g de sucre
200g de farine
1 oeuf
4g de levure chimique
le zeste d'un citron

Lemon curd

4 jaunes d'oeuf
140g de sucre
10g de maïzena
110g de beurre
120g de jus de citron
le zeste d'un citron

Biscuits

Fouetter ensemble le beurre mou et les sucres jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse

Ajouter la farine, la levure, l'oeuf, le zeste du citron et bien mélanger jusqu'à obtenir une belle pâte

Ajuster le colorant si nécessaire pour avoir une pâte bien rouge

Emballer la pâte dans du film alimentaire et mettre au frais 30 minutes minimum

Préchauffer le four à 170°C

Faire 20 boules de pâte et à l'aide d'une cuillère parisienne former un creux au centre du biscuit

Enfourner environ 11 minutes

Lemon curd

Verser le jus de citron, la maïzena, le sucre, le zeste de citron, les jaunes d'oeuf dans une casserole et bien mélanger

Mettre à chauffer en mélangeant bien jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir

Hors du feu ajouter le beurre froid en morceau

Laisser tiédir et remplir les cavités des biscuits

Mettre au frais