

Station gourmande

Biscuits au citron vert

Il est de très loin mon préféré. Je l'ai souvent préparé au Cambodge, généralement avec les élèves de Sal Bai pour des ateliers Cookies.
Revenons à la recette, tirée du livre de Martha Stewart

Pour 40 biscuits
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 13 minutes
Finition : 5 minutes

170g de beurre
120g de sucre glace
Poudre de vanille
1 citron vert (zeste et jus)
250g de farine
Sucre glace



La veille, sortez le beurre, il doit être à température pour être travaillé facilement.

J'utilise du beurre salé donc je n'ajoute pas de fleur de sel. C'est un ajout nécessaire pour la pleine puissance du citron vert en bouche.

Mélangez le beurre, le sucre et la poudre de vanille. Râpez le zeste de citron vert, pressez le citron. Vous pouvez utiliser de la poudre de vanille ou de l'extrait de vanille.

Mélangez pour avoir une belle préparation avant d'ajouter la farine. Travaillez à la cuillère si vous n'avez pas de robot pâtissier et finissez à la main.

Formez 2 boudins, emballez-les dans des films alimentaires et laissez au réfrigérateur 30 minutes.

Vous pouvez aussi en mettre un au congélateur pour le cuire plus tard.

Préchauffez votre four à 180°

Préparez une plaque à pâtisserie avec une feuille de cuisson.

Coupez le ou les boudins et déposez les biscuits sur la plaque avant d'enfourner pour 13 minutes.

Laissez refroidir une dizaine de minutes puis enrobez-les de sucre glace.

Je ne vous en laisserai pas une miette.