

<http://storage.canalblog.com>



Cette recette est également issue du livre " Les meilleurs gâteaux" de Christophe Felder édité chez Minerva. Ces petits biscuits sont vraiment excellents, moelleux, fondants, une des meilleures recettes de biscuits au citron que j'ai jamais goûtés je vous les recommande vivement, vous ne serez pas déçus si vous aimez les biscuits moelleux !

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 140 g de beurre mou
- 60 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 2 jaunes d'oeufs cuits durs
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à café de zeste de citron (ajout personnel)
- 1 pincée de levure chimique (j'ai mis 1/2 cuillère à moka)
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- fleur de sel de guérande (je n'en ai pas mis)

1 pot de confiture de citrons (ou de confiture d'oranges)

RÉALISATION

- Préchauffer le four à 180°
- Dans un bol mettre la farine, la levure, le sucre glace, le sel, la poudre d'amandes, le rhum et le beurre ramolli et bien mélanger pour obtenir un mélange sableux
- Écraser les jaunes d'oeufs pour les réduire en pâte et ajouter celle-ci au mélange précédent.
- Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm environ et la réserver au réfrigérateur afin qu'elle durcisse
- Sortir la pâte du réfrigérateur, retirer la feuille de papier sulfurisé du dessus, saupoudrer la pâte de farine puis retourner la pâte sur cette feuille et découper des disques de 5 ou 6 cm de diamètre.
- Déposer les ronds de pâte sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille du four, dorer les ronds au jaune d'oeuf battu.
- Saupoudrer éventuellement de fleur de sel.
- Enfourner plutôt vers le haut et faire cuire 12 à 15 minutes.
- Quand les sablés sont légèrement dorés les sortir du four et les laisser refroidir..
- Faire chauffer quelques minutes la confiture à feu doux dans une petite casserole pour l'épaissir un peu.
- Déposer une petite cuillère à café de confiture sur la moitié des ronds et les assembler 2 à 2.

Remarque

Je n'ai pas trouvé de confiture de citron (il y en a à Franprix mais je ne connais pas cette marque anglaise et je ne sais pas si elle est cachetée) j'ai donc fourré mes biscuits avec de la confiture d'orange et c'était très bon.