



BISCUITS FONDANTS AU CITRON VERT



Pour 60 biscuits: 170g de beurre pommade, 120g de sucre glace, le zeste finement râpé de 2 citrons verts, 2cs de jus de citron vert, 1cs d'extrait naturel de vanille, 250g de farine, 2cs de féculé de maïs, 1/4 de cc de gros sel.

Fouettez à vitesse moyenne dans le bol du robot muni de la feuille, 40g de sucre glace et le beurre pour obtenir un mélange crémeux et mousseux. Ajoutez le zeste et le jus de citron puis l'extrait de vanille. Tamisez la farine et la féculé, incorporez-y le sel. Ajoutez-les petit à petit et à faible vitesse au mélange précédent pour obtenir une pâte homogène.

Formez à l'aide d'un papier film 2 boudins de pâte bien serrés de 3cm de diamètre. Réservez une bonne heure réfrigérateur pour les raffermir ou 15 min au congélateur.

Préchauffez le four à 180°. Découpez les boudins en tranches de 5mm d'épaisseur et rangez-les sur les plaques du four recouvertes de papier sulfurisé ou siliconé en les espaçant de 3cm. Faites-les cuire 13 min en intervertissant les plaques à mi cuisson. Refroidissez légèrement les biscuits 10 min sur une grille.

Mettez les 80g de sucre restant dans un sac plastique ou un sac congélation et placez les biscuits encore un peu chauds dedans. Fermez le sac et secouez le tout pour bien les enrober.

Ces biscuits se conservent 2 semaines dans une boîte hermétique