



BISCUIT AU CITRON SANS GLUTEN



Pour un cercle ou un carré de 20cm.

La recette : 120g d'œufs entiers, 50g de jaunes, 100g de poudre d'amandes, 8g de miel, 8g de maïzena, 75g de sucre, le zeste de 1 et demi à 2 citrons.

Mettre tous les ingrédients sauf les zestes dans la cuve du robot équipé du fouet plat (la feuille) et monter le mélange à vitesse rapide pendant environ 15min. Quand l'appareil est aérien, bien lisse et mousseux incorporer les zestes à la maryse. Beurrer légèrement le moule choisi, le poser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson y verser l'appareil et enfourner à 175° chaleur tournante pendant 10/12 minutes à vérifier selon le four.

La finition : seulement dans le cas de cette recette sortie de son contexte. Refroidir le biscuit le poudrer légèrement de sucre glace et le décorer éventuellement de citron confit maison ou de fines tranches de citron jaune et/ou vert.

