



TARTE POMMES POIRES CRUMBLE



Pour 15 biscuits -ou 20 si vous diminuez leur taille- : 100g de beurre pommade, 120g de sucre blond de canne, le jus et le zeste d'un citron non traité, 1 bel œuf, 300g de farine T55 et 6g de levure chimique. Pour la finition : une assiette creuse avec du sucre en poudre, une autre assiette creuse avec du sucre glace préalablement tamisé.

Bien mélanger les 120g de sucre avec le zeste du citron. Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot avec le fouet plat crémer le beurre pommade, ajouter le sucre et les zestes, quand le mélange est bien lisse incorporer l'œuf légèrement battu à la fourchette puis le jus du citron. Ajouter en dernier la farine tamisée avec la levure pour obtenir une pâte homogène. La mettre dans un cul de poule, filmer au contact et laisser 30 min au réfrigérateur. Reprendre la pâte et façonner à la main des boules régulières d'environ 4cm de diamètre (ou 3cm si vous voulez plus de biscuits). Les rouler dans le sucre en poudre puis dans le sucre glace avant de les déposer en quinconce et suffisamment espacées sur 2 plaques recouvertes d'un papier ou d'un tapis de cuisson. Remettre les plaques environ 15 min au réfrigérateur. Pendant ce temps préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Enfourner 15 min environ. Les biscuits ne doivent pas dorer et avoir un bel aspect craquelé.