



## Biscuits au citron

### Ingredients

#### Biscuits

100g de beurre mou  
80g de cassonade  
40g de sucre  
200g de farine  
1 oeuf  
4g de levure chimique  
le zeste d'un citron

#### Lemon curd

4 jaunes d'oeuf  
140g de sucre  
10g de maïzena  
110g de beurre  
120g de jus de citron  
le zeste d'un citron

### Biscuits

Fouetter ensemble le beurre mou et les sucres jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse

Ajouter la farine, la levure, l'oeuf, le zeste du citron et bien mélanger jusqu'à obtenir une belle pâte

Ajuster le colorant si nécessaire pour avoir une pâte bien rouge

Emballer la pâte dans du film alimentaire et mettre au frais 30 minutes minimum

Préchauffer le four à 170°C

Faire 20 boules de pâte et à l'aide d'une cuillère parisienne former un creux au centre du biscuit

Enfourner environ 11 minutes

### Lemon curd

Verser le jus de citron, la maïzena, le sucre, le zeste de citron, les jaunes d'oeuf dans une casserole et bien mélanger

Mettre à chauffer en mélangeant bien jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir

Hors du feu ajouter le beurre froid en morceau

Laisser tiédir et remplir les cavités des biscuits

Mettre au frais