

Recette KitchenAid

Biscuits au citron et lemon curd

Je suis sûre que vous l'apprécierez. Lorsqu'on en a goûté un, c'est très difficile de résister à la tentation d'en prendre un 2e puis un 3e, de ces p'tites choses-là...!



Pour ma part, j'en ai distribué un peu partout autour de moi et les personnes, assez gourmandes (qui se reconnaîtront) m'ont répondu que ces petits biscuits n'étaient pas très sucrés, contrairement à ceux du même style, achetés dans le commerce...La chance !

On ne répétera jamais assez que manger moins sucré est meilleur pour notre santé...Alors, n'hésitez pas !

Les petits biscuits ont été estampillés avec [>le tampon rose](#), que vous avez pu voir, dans le message précédent et fourrés de [>lemon curd, sans beurre \(de Cléa\)](#) fait-maison également.

Pour 20 à 24 biscuits doubles

2 citrons non traités (bio de préférence)
160 g de beurre
200 g de sucre (au lieu de 240)
2 oeufs
360 g de farine
sucre glace (facultatif)
1 pot de lemon curd fait-maison

Râpez les zestes de citron.

Travaillez le beurre en pommade à la spatule (j'ai utilisé le KitchenAid avec le mélangeur plat). Ajoutez le sucre et continuez à mélanger. Lorsque la préparation est bien blanche et homogène, incorporez les oeufs entiers et les zestes de citron.

Ajoutez peu à peu la farine sans cesser de remuer puis en pétrissant à la main. Perso, tout a été mélangé dans le bol du KitchenAid.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur environ 30 min.

Préchauffez le four à 180°C -th.6-

Recouvrez une plaque de papier sulfurisé ou si vous avez la toile Silpat de chez Demarle, pas besoin de papier sulfu. Elle sera utilisée pour cuire les biscuits.

Sur le plan de travail fariné ou la toile Roul'pat Demarle, étalez la pâte sur 4 à 5 mm d'épaisseur. Découpez-y des ronds à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce.



Farinez légèrement et estampillez tous les gâteaux à l'aide du tampon rose "biscuits maison".

Cuisson 10 à 15 min, selon les fours. Laissez refroidir les biscuits sur une grille. Saupoudrez-les éventuellement de sucre glace.

Tartinez la moitié des biscuits avec votre lemon curd "maison", puis collez-les deux par deux avec les biscuits restants.

Dégustez aussitôt ! Avec un p'tit espresso, c'est excellent ! J'ai testé pour vous ! Miam-slurp !

Bon appétit !!!

Source : *Petit livre "Biscuits Maison" chez Larousse.*