

Lemon crumble Biscuits

Pour 20-25 :

225g de farine

100g g de beurre

100g de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs

Les zeste de 2 citrons jaunes non traités (finement émincés)

Mélanger la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte friable. Ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs et les zestes de citron, mélanger puis pétrir à la main. La pâte est sableuse comme un crumble, à force de pétrir, elle va s'assouplir et on va pouvoir l'agglomérer en deux boules de pâte. Emballer alors dans du papier film laisser reposer 30 minutes au frais (au plus si ça vous arrange).

Préchauffer le four à 170 °C. Prélever une noix de pâte, la pétrir dans la paume des mains pour s'assouplir puis la rouler en boule entre les deux mains. Déposer les noix de pâte sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant un peu, appuyer délicatement et doucement dessus avec le dos d'une fourchette.

Faire cuire 12 à 15 minutes: les biscuits doivent à peine dorer. Laisser refroidir les biscuits avant de les déposer sur une grille.

[lemon_2](#)

Revision #1

Created 2024-12-10 14:51:49 UTC by Guigui

Updated 2024-12-10 14:52:59 UTC by Guigui