

# Biscuits fondants au citron vert de Martha Stewart



## Ingrédients pour 60 biscuits :

- 170g de beurre à température ambiante
- 120g de sucre glace
- le zeste finement râpé de 2 citrons verts
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- 250g de farine + 2 cuillères à soupe
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1/4 cuillère à café de sel fin

### Préparation :

Mettre le beurre et 40g de sucre glace dans le bol du robot et fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste et le jus de citron vert ainsi que l'extrait de vanille. Mélanger.

Au fouet mélanger la farine, la maïzena et le sel dans un récipient. Les ajouter au mélange précédent et fouetter à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Diviser la pâte en 2 et placer chaque pâton sur une feuille de papier sulfurisé. Replier le papier sur le morceau de pâte et rouler pour donner la forme d'un rouleau. Par dessus le papier, presser une règle contre la pâte tout en tirant le papier pour bien la serrer. Réaliser un rouleau d'environ 3 cm de diamètre puis placer au frais pour 1 heure minimum.

Préchauffer le four à 180°C. Découper les rouleaux en rondelles d'environ 5mm d'épaisseur. Placer les rondelles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 3 cm. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer. Les placer sur une grille et laisser refroidir une dizaine de minutes. Les mettre encore chaud dans un sac congélation contenant 80g de sucre glace. Fermer le sac et secouer doucement (les biscuits sont assez fragiles) pour bien les enrober.

