

## ***Les Bichons au citron***

**Pour 4 « chaussons » :**

**250g de pâte feuilletée.**

**Pour la crème « bichon » : 60g de beurre - 3 œufs - 110g de jus de citron  
(environ 4) (idéalement non traité pour le zeste)  
le zeste de l'un d'eux, - 125g de sucre semoule**

Faire bouillir le jus, le beurre et la moitié du sucre dans une casserole. Mélanger le reste du sucre avec les œufs. Verser l'appareil bouillant dans ce dernier mélange, remettre sur le feu et faire chauffer en remuant jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 180°. Découper des cercles dans la pâte étalée. Étaler les cercles en ovales sans trop appuyer sur les bords en haut et en bas ainsi au four le feuilletage pourra mieux se développer. Mettre un peu de jaune d'œuf sur la pâte en évitant les bords. Ajouter un peu de crème au citron (la valeur d'une cuillère à soupe) Trop ça va couler, pas assez ce ne sera pas bon. Fermer les bichons en appuyant pour bien les sceller. Les dorer puis les rayer. Enfourner pour 20 min. Pour savoir si les bichons sont cuits, les retourner ; si il est cuit en dessous, il est cuit partout. Pour un rendu brillant, il faut faire un sirop : moitié sucre, moitié eau. Mettre le tout à bouillir et l'utiliser avec un pinceau à la sortie des bichons du four.

