



## Les bouchées fondantes au citron

Recette pour environ 20 bouchées. Préparation : 20 min. Cuisson : 15 min.

### Ingrédients

Poudre d'amandes : 200 g  
Sucre en poudre : 75 g  
Citrons jaunes bio : 2  
Lemon curd : 75 g  
Blancs d'œufs : 2  
Sucre glace : 50 g

### Matériel

une grande jatte  
un fouet  
une fourchette  
un bol  
une râpe fine  
une balance ménagère  
du papier sulfurisé  
deux plaques à pâtisserie  
une assiette



### Réalisation

1. Dans la grande jatte, placer les poudres : poudre d'amandes et sucre. Râper finement au-dessus le zeste des 2 citrons. Mélanger le tout au fouet.
2. Incorporer le lemon curd et mêler soigneusement les 2 préparations pour obtenir une pâte assez sableuse.
3. Dans le bol, battre légèrement à la fourchette les blancs d'œufs et les incorporer à la préparation. Bien mélanger la pâte au fouet, en soulevant.
4. Préchauffer le four à 150°C.
5. Disposer du papier sulfurisé sur 2 plaques à pâtisserie, et le sucre glace dans l'assiette.
6. Façonner des petites boules de la taille de noix au creux de vos mains puis les rouler dans le sucre glace avant de les placer sur le papier sulfurisé, en les appuyant légèrement.
7. Enfourner pour 15 à 18 minutes puis laisser complètement refroidir avant de déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)