

CŒUR citron

Pour les amoureux de délices acidulées, voici des cookies avec un cœur à la crème au citron. De pures merveilles pour garnir un thé ou un café gourmand en dessert !

Pour **10 cookies** • Préparation **25 minutes** • Cuisson **11 minutes** • Repos **1 heure**

LA PÂTE À COOKIES

Dans un grand bol, fouettez le beurre mou et les sucres. Ajoutez l'œuf, le jaune d'œuf ainsi que l'extrait de vanille et le zeste de citron puis fouettez encore. Incorporez le reste des ingrédients et terminez de mélanger avec une maryse jusqu'à avoir une pâte. Filmez-la et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

LA CRÈME AU CITRON

Dans une casserole, versez le jus de citron, le sucre, le zeste du citron, la Maïzena® et les œufs battus. Faites chauffer sur feu doux en fouettant pendant plusieurs minutes jusqu'à épaississement de la crème. Hors du feu, ajoutez le beurre froid et mélangez avec une maryse jusqu'à ce qu'il soit incorporé à la crème. Filmez au contact et laissez refroidir avant de verser la préparation dans un bocal que vous conserverez au réfrigérateur.

LE FAÇONNAGE & LA CUISSON

Préchauffez le four à 170 °C. Façonnez 10 boules d'environ 40 g. Aplatissez-les afin d'avoir des disques de pâte de 6 cm de diamètre puis déposez-les sur des plaques en les espaçant. Enfourez 11 minutes.

LA DÉCO

À la sortie du four, aplatissez délicatement le cœur du cookie avec un petit verre pour former un creux. Laissez complètement refroidir sur une grille. Saupoudrez le contour des cookies de sucre glace à l'aide d'un tamis. Remplissez le cœur des cookies de crème au citron. Décorez avec une tranche de citron.



PÂTE À COOKIES

110 g de beurre mou
40 g de cassonade
50 g de sucre
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
Le zeste de ½ citron bio
1 cuillerée à soupe de Maïzena® (20 g)
160 g de farine T45
1 pincée de fleur de sel

CRÈME AU CITRON

Le jus de 4 citrons (environ 180 ml)
Le zeste de 1 citron bio
140 g de sucre
1 cuillerée à soupe de Maïzena® (20 g)
3 œufs
30 g de beurre froid en morceaux

DÉCORATION

Du sucre glace
1 citron

MATÉRIEL

1 fouet ou
1 batteur électrique
1 maryse
1 spatule plate
2 plaques recouvertes de papier cuisson
1 petit verre
1 tamis
1 grille



Il est important de ne pas trop chauffer la crème au citron dès le départ au risque de cuire les œufs et de rater sa crème. La cuisson de la crème doit absolument se faire à feu doux.

