

Biscuit moelleux au citron, crème chantilly et zestes de lime

Recette pour 4

Description

Des biscuits moelleux accompagnés d'une chantilly à la lime pour chaque bouchée.

L'astuce du chef

Utilisez une cuillère à boule de glace ou une cuillère à soupe pour vous aider à former des boules. Plus vous aurez de régularité sur la dimension de vos boules meilleure sera la cuisson.

Ingrédients

Biscuit citron

- 60 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 35 Gr Beurre fondu
- 1 Unité(s) Oeuf
- 12 Ml Jus de citron
- 120 Gr Farine
- 3 Gr Levure chimique
- 0.50 Pincée(s) Sel

Finitions biscuit

- 1 Tasse(s) Sucre
- 1 Tasse(s) Sucre glacé

Crème chantilly

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Biscuits au citron

Dans un bol, réunissez le sucre et les zestes de citron, mélangez entre vos doigts pour écraser les zestes sur le sucre, vous allez libérer les huiles essentielles de citron.

Ajoutez le beurre fondu FROID, l'oeuf et le jus de citron, mélangez à l'aide d'un fouet. pour finir ajoutez la farine, la levure et le sel (le tout tamiser ensemble).

Finalisez le mélange avec le fouet ou une spatule, assurez-vous d'un mélange homogène.

Bien protéger le mix à l'aide d'un film alimentaire, laissez reposer le tout dans le réfrigérateur durant 2 heures idéalement.

Finitions

Ensuite formez des boules de biscuit entre vos doigts (comme une balle de golf), les passer dans le

sucres et ensuite dans le sucre glace, déposez-les sur la plaque de cuisson.
Enfournez pour 10 mn.

Chantilly

Dans un bol bien froid et sec, versez la crème et le sucre, fouettez la crème, jusqu'à l'obtention de pique (bec d'oiseau), réservez la chantilly au réfrigérateur.

Montage

Dans une assiette ou un bol, réalisez de belles rosaces de chantilly, déposez deux biscuits par personne sur les côtés de la chantilly.

Parsemez ici et là de zestes de lime.

Bon appétit!