



# Bouchées au Lemon curd

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 25 mn

Ingrédients : 25 bouchées

- 80g de Lemon Curd (crème de citron du genre pâte à tartiner)
- 250g de poudre d'amandes de bonne qualité
- 70g de sucre fin
- 2 blancs d'oeufs
- le zeste de 2 citrons (*bio de préférence, citrons de Menton très parfumés*)
- 100g de sucre glace
- 3 gouttes d'huile essentielle de citron (*facultatif*)

## PREPARATION

1 – Râper finement le zeste de 2 citrons et le mélanger avec le sucre fin. Laisser imprégner le sucre pendant 5 mn.

2 – Mélanger ensuite dans l'ordre : la poudre d'amandes avec le sucre parfumé, le Lemon Curd et les 2 blancs d'oeufs battus 3 mn. Ajouter 3 gouttes d'huile essentielle de citron.

3 – Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante.

4 – Déposer du papier sulfurisé sur 2 plaques à four.

5 – Prendre une petite cuillère de préparation et en faire une petite boule. La rouler ensuite dans le sucre glace. La déposer sur une plaque à four.

## CUISSON

Mettre au four à 160°C à chaleur tournante pendant 20 à 25 mn : il faut que les bouchées restent claires. En refroidissant, ces bouchées vont devenir croquantes tout en restant moelleuses à l'intérieur.