

Zitronenherzen / Coeurs au citron



INGRÉDIENTS

3 jaunes d'œufs

125 gr de sucre

1 paquet de sucre vanillé

Zeste râpé d'un citron
(non traité)

1 pointe de couteau de
levure de poudre
d'amande

100 gr de sucre glace

PRÉPARATION

Battre à la vitesse maximale les jaunes d'œufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse bien et soit crémeux.

Ajouter le zeste de citron, et la levure ainsi que la quantité nécessaire de poudre d'amandes pour obtenir en pétrissant une pâte qui ne colle presque plus.

Étaler la pâte sur une plaque recouverte de poudre d'amande, de façon à obtenir une abaisse d'environ 1/2cm d'épaisseur.

Y découper des cœurs que l'on pose sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé.

Mettre au four chaud (environ 185°) pendant 10 minutes (les cœurs doivent rester souples).

À la sortie du four, étaler au pinceau le glaçage suivant : mélanger le sucre glace et le jus de citron de façon à obtenir une masse épaisse, mais qui se laisse étaler au pinceau. (Procéder doucement : il est plus facile de rajouter quelques gouttes de citron que de rajouter du sucre glace).

Laisser refroidir.