Cookies citron myrtille

Lemon curd:

- 60 g de jus de citron
- 90 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 Cuillère à café de maïzena
- 35 g de beurre non salé

Pâte à Cookies :

- 100 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de vanille
- 1zeste de citron
- 200 g de farine
- 60 g de myrtilles confites

Décoration :50 g de chocolat blanc

Préparation de la pâte à cookies, mélanger le beurre, le sucre, la vanille et le zeste de citron. Fouettez quelques minutes.
Mélangez à basse vitesse et ajouter progressivement la farine jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Incorporer les myrtilles.
Déposez la pâte dans un film alimentaire et rouler en boudin. Placez au frais pendant 1h.
Pendant ce temps préparez le Lemon-curd : Dans un bol, mélangez tous les ingrédients du lemon curd sauf le beurre et faites chauffer au micro-onde 3 x 30 secondes en mélangeant avec un fouet entre chaque chauffe. Puis ajoutez le beurre et mélangez à nouveau. Laissez refroidir complètement.

Préchauffer le four à 180°, posez un tapis de cuisson sur une plaque perforée. Lorsque le boudin est ferme, à l'aide d'un couteau dentelé coupez-le en tranches d'un ½ cm d'épaisseur Si les tranches perdent leur forme, pressez-les avec vos doigts et placez-les sur le tapis de cuisson. Faites cuire au four 15minutes environ.
Laisser refroidir quelques minutes avant de les déposer sur une grille pour les laisser refroidir complètement.
Tartinez chaque cookie de lemon-curd.

Faire fondre le chocolat blanc, transférer dans une poche à douille munie d'une douille fine ou dans un cornet et décorer les biscuits.

Florence Maurer
Conseillère Guy Demarle