

SPRITZ BREDELE au citron vert & à la vanille de Tahiti



125gr de beurre pommade
125gr de sucre roux
240gr de farine
3 jaunes oeufs
1 citron vert
1/2 gousse de vanille

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Fendre la gousse de vanille en deux et prélever les graines. Prélever le zeste du citron vert puis récupérer le jus. Dans une petite casserole, faites chauffer le jus de citron avec les graines de vanille (l'arôme se développe lorsque les graines sont chauffées) pendant quelques minutes.

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre et les oeufs puis mélanger bien. Verser la farine ainsi que les graines de vanille avec le jus et le zeste du citron vert. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Remplir un «enfonce ventre» (ou une douille à piston) avec la pâte. Former les spritz à la forme que vous souhaitez.

Faire cuire 12 min, puis laisser refroidir sur une grille.