



BOUCHEES NOISETTES ET CITRON



Pour une quinzaine de bouchées:

Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 25 mn

75 g de noisettes grossièrement broyées

1 citron non traité ou bien brossé sous l'eau et séché

150 g de farine

30 g de sucre semoule

150 g de beurre ramolli

Un peu de sucre glace

Préchauffer le four à 180°.

Zester le citron. Réserver.

Faire revenir les brisures de noisettes dans une poêle pas trop chaude pendant 1 mn. Réserver.

Battre le beurre avec le sucre, ajouter les noisettes et la farine petit à petit (j'ai tout fait au robot).

Terminer par les zestes.

Façonner des boules de la taille d'1/2 balle de ping-pong, les aplatir un peu avec la paume de la main et les déposer sur une plaque de cuisson garnie d'une feuille en silicone ou d'un papier sulfurisé.

Faire cuire pendant 25 mn et laisser refroidir et saupoudrer de sucre avant de les manger.