

## Bouchées au citron confit



*Ingrédients* pour 24 petites bouchées:

- 170 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100 g de farine
- 60 g de crème
- 40 g de beurre fondu
- 30 g de citron confit
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- Sel, zeste de citron vert
- Pour le glaçage: 60 g de sucre glace, 20 g de jus de citron (j'ai utilisé le jus du rendu par le citron confit)

Préchauffez votre four à 180°.

Mélangez au fouet les oeufs, la pincée de sel et le sucre. Ajoutez ensuite le citron confit coupé en petits dés et le zeste du citron vert. Incorporez la farine et la levure tamisée puis le beurre fondu refroidi.

Versez cette préparation dans vos empreintes en silicone. J'ai utilisé les empreintes mini-cylindres de Demarle.

Enfournez 20 mn environ à 180°. Vérifiez la cuisson au couteau. Mélangez le sucre glace et le jus de citron. Mettez sur les petits gâteaux dès la sortie du four. Saupoudrez éventuellement de sucre glace et de zestes de citrons verts.

*Le Flo des Saveurs Février 2015*