

Binôme gourmand



Etoiles au citron

Source : « Vivre à Table » n° spécial

- 300g de farine
- 200g de beurre ramolli
- le zeste râpé de 2 citrons non traités
- 100g de sucre glace
- 100g d'amandes moulues en poudre
- 1 pincée de clous de girofle moulus
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de cardamome
- 2 pincées de mélange pour pain d'épices ou de « quatre épices »
- 100g de confiture d'abricots de lemon curd
- 3cs de sucre glace

Mélanger tous les ingrédients, sauf les 3cs de sucre glace et le lemon curd, du bout des doigts, jusqu'à former une boule de pâte bien lisse. *Comme d'habitude, je fais la pâte au robot muni de la feuille, à petite vitesse d'abord puis à vitesse plus grande.*

Mettre la pâte, enveloppée d'un papier film, au frigo pour une heure.

Abaisser la pâte et découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Découper un rond dans la moitié d'entre elles.

Déposer les étoiles sur une plaque à pâtisserie et faire cuire entre 7 et 10 minutes à 190° chaleur normale, 170° chaleur tournante.

Badigeonner les étoiles pleines avec du lemon curd et poser par-dessus une étoile trouée. Comblé le trou avec du lemon curd. Saupoudrer de sucre glace.

J'utilise un mélange pour pain d'épices que j'achète chez « Pinto » à Montpellier. Il m'arrive d'ouvrir le pot uniquement pour humer cette poudre aux arômes délicats.

Dans la recette originale, il est conseillé d'étaler la pâte entre deux papiers film, ce n'est franchement pas utile. On peut, à la rigueur, mettre un voile de sucre glace sur le plan de travail.