

# 9

## Petits fours au citron



### Ingrédients :

3 œufs entiers  
400 g. de sucre en poudre  
500 g. de farine  
Une pincée de sel  
250 g. de beurre  
Un citron, zeste et jus  
un sachet de levure chimique

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.5 Kg	1.1 kg	- 100 p.

### Préparation :

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la moitié de la farine, le sel.  
Introduire le beurre mou découpé en petits cubes.  
Ajouter zeste et jus de citron.  
Ajouter le reste de la farine auquel vous avez mélangé la levure.  
Laisser reposer au frais au moins 2 h.

### Confection :

Etaler la pâte, épaisseur 4 à 5 mm  
Découper à l'emporte-pièce des rectangles ou des ronds.  
Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf allongé avec un peu de lait.

### Cuisson :

Sur plaque, garnie de papier cuisson.  
Th.° 6 - 180 °C -  
Environ 12 à 14 mn - jusqu'à une belle couleur dorée