

BRETZELS AU CITRON



Ingrédients :

125 g de beurre
125 g de sucre
3 jaunes d'œufs
2 cs de jus de citron
Zeste d'1/2 citron
150 g de farine
50 g de fécule
25 g de citronnât haché (facultatif)

- Travailler le sucre avec le beurre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le jus et le zeste de citron, la farine, la fécule, le citronnât et malaxer le tout.
- Façonner un rouleau avec la pâte, y couper des tronçons de longueur égale et former des bretzels. Les disposer sur une plaque beurrée et les faire cuire pendant 15 min à 180°C.
- Rouler les bretzels immédiatement après la cuisson dans du sucre en poudre aromatisé avec ½ zeste de citron, et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le citronnât est une sorte de citron confit haché très fin.