

Bouchons aux 2 agrumes



Ingrédients pour 20 empreintes mini-cylindres:

- 80g de beurre doux
- 100g de sucre glace
- 40g de jus de citron + zeste
- 1zeste + jus combawa
- 2 oeufs
- 100g de farine type 55
- 1cuil à café de levure chimique
- **Pour le sirop au citron** :50g d'eau, 20g de sucre en poudre, 10g de jus de citron

Posez les empreintes sur la plaque perforée et préchauffez votre four à 160°.

Faites fondre le beurre puis versez le sucre glace et ajoutez les zestes du combawa et du citron tout en réservant l'équivalent d'une cuillère à café pour le sirop. Mélangez légèrement à l'aide d'un fouet en ajoutant les 2 oeufs entiers. Puis versez les jus des agrumes. Mettez la farine et la levure. Mélangez sans insister pour ne pas incorporer d'air.

Versez la préparation dans vos empreintes. (inutile de beurrer si vos moules sont en silicone). Enfournez une vingtaine de minutes à 160°C. Les bouchons doivent être légèrement dorés.

Pendant la cuisson, préparez le sirop. Portez l'eau, le sucre et le jus de citron et la cuillère de zestes réservée à ébullition pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. À la sortie du four, badigeonnez au pinceau de sirop. Démoulez et laissez refroidir ou pas...

Le Flo des saveurs Mars 2016