

Chaussons au citron

Préparation : 30 mn, cuisson 20 mn.

Pour 4 personnes.

La pâte brisée : 200 g de farine tamisée, 100 g de beurre, 1 petite pincée de sel fin.

Garniture : 3 petits-suisse à 20 % de matières grasses (180 g), 1 citron jaune non traité, 150 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c à soupe bombée de poudre d'amandes, 1 jaune d'œuf.

Préparer la veille la pâte brisée : verser dans un saladier la farine tamisée, ajouter le sel et le beurre froid découpé en très petits morceaux. Travailler du bout des doigts pour obtenir un mélange d'aspect sableux. Ajouter 5 cl d'eau froide. Former une boule de pâte et la laisser reposer au moins 1 heure au frais.

Pendant ce temps, préparer la garniture. Egoutter les petits-suisse. Laver le citron, l'essuyer et râper finement le zeste. L'ajouter aux petits-suisse avec le sucre glace, le sucre vanillé et la poudre d'amandes. Préchauffer le four th.7 (210°C).

Etaler la pâte brisée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper 4 disques. Les remplir de garniture. Les replier en deux pour former les chaussons. Dorer la surface à l'aide du jaune d'œuf dilué passé au pinceau. Poser les chaussons sur une plaque à pâtisserie et enfourner pour 20 mn. Les laisser reposer 5 mn dans le four éteint puis les poser sur une grille pour les faire refroidir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.