



Bernie's Crumble : <http://berniescrumble.blogspot.com>

Citronniers (pour 8 ou plus selon la taille des moules)

Ingrédients :

Biscuit :

- 200 g de farine
- 150 g de sucre en poudre (je n'en mets que 100 g car on apprécie plus l'acide que le sucre)
- 1 citron non traité
- 2 cuillerées à café de vanille (en poudre ou liquide)
- 2 cuillerées à café de levure chimique
- 5 cl de lait
- 7 cl d'huile
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Garniture

- 2 citrons non traités
- 100 g de sucre
- 1 feuille de gélatine (facultatif)

Allumez le four thermostat 6 (200°)

Beurrez ou huilez 8 ramequins de 8 cm de diamètre ou utilisez un moule en silicone.

Biscuit : Mélangez dans un saladier la farine, la levure, la vanille. Lavez le citron, essuyez-le et râpez le zeste au-dessus d'un bol. Ajoutez l'huile, le lait, et 1 dl d'eau. Fouettez à la fourchette et versez le mélange dans le saladier. Mélangez bien avec une spatule.

Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporez le sucre en poudre sans cesser de battre jusqu'à ce qu'ils soient lisses et brillants. Incorporez-les au mélange du saladier en soulevant doucement. Versez la pâte dans les moules et mettez au four pour 20 min. Les gâteaux doivent être gonflés et dorés.

Garniture : lavez les citrons. Retirez les zestes avec un épluche-légumes et ébouillantez-les 5 min. Rincez-les et coupez-les en lamelles. Coupez les citrons en 2, pressez-les. Versez le jus dans une casserole, ajoutez le sucre et faites bouillir 2 min. Ajoutez les zestes et laissez réduire de moitié. Pendant ce temps, faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Lorsqu'elle est ramollie, ajoutez-la au sirop de citron. Retirez du feu et mélangez.

Lorsque les biscuits sont cuits, démoulez-les sur un plat. Posez les zestes sur le dessus des biscuits. Nappez du sirop de citron chaud, en récupérant au fur et à mesure ce qui tombe au fond du plat. Laissez refroidir avant de déguster.

Retrouvez toutes les recettes sur Bernie's crumble cookbook

<http://berniescookbook.blogspot.com>