

La Maison Cruzilles a collaboré avec le chef clermontois **Gérald Gallur** afin d'imaginer des recettes exclusives. Ensemble, nous avons travaillé des créations originales, spécialement élaborées pour mettre en valeur nos produits et notre savoir-faire.

COOKIES AU CITRON CONFIT

Pour 8 cookies de 66 g

Pièces :	8 cookies
Difficulté :	● ● ● Facile
Temps de préparation :	20 min
Temps de cuisson :	8 min



LES INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre
- 1 zeste de citron
- 50 g de cassonade
- 1 g de fleur de sel
- 5 g de pavot (facultatif)
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 25 g de poudre d'amande
- 2,5 g de bicarbonate
- 100 g de cubes de citron confit **Cruzilles®**
- 20 g de cubes poudrés de gingembre confit **Cruzilles®**

ÉTAPES DE LA RECETTE :

1. Préparer la pâte

Dans le bol du robot pâtissier, avec l'accessoire feuille (ou dans un bol classique, avec une spatule si vous n'avez pas de robot), crémier le beurre, la cassonade, le zeste de citron, les graines de pavot et la fleur de sel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2. Incorporer les ingrédients secs

Ajouter l'œuf, puis le mélange farine, poudre d'amande et bicarbonate. Mélanger juste assez pour que la pâte se rassemble et forme une boule. Ne pas pétrir.

3. Ajouter les fruits confits

Incorporer délicatement les cubes de citron confit légèrement poudrés.

4. Façonner les cookies

Diviser la pâte en 8 boules de 66 g. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et les aplatir légèrement.

5. Repos

Placer les cookies au réfrigérateur pendant 2 heures.

6. Cuisson

Enfourner à 230 °C pendant 8 minutes pour une cuisson « saignante », avec un cœur très moelleux.



CRUZILLES SAS

226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - contact@cruzilles.fr

