



## CHAUSSENS AU CITRON



**Facile**

**Préparation: 30 mn (15+15)**

**Cuisson: 20-25 mn**

### Pour 4 chaussons de la taille d'un chausson aux pommes:

Pour la pâte sablée sucrée:

Pour 500 g de pâte:

150 g de beurre coupé en 6 morceaux et à température ambiante

75 g de sucre semoule (un peu moins pour le chaussons éventuellement)

250 g de farine extra fine

1 œuf

½ càc d'eau froide et une pincée de sel

Pour le lemon curd:

8 citrons non traités si possible

300 g de sucre

6 œufs

2 càs bombée de Maïzena

Pour dorer la pâte:

1 jaune d'œuf

### La pâte:

Au robot, verser sucre, sel et farine. Faire tourner 15 s pour qu'une boule commence à se former. Ajouter l'œuf et si le mélange vous paraît trop sec la demi cuillère d'eau.

Laisser reposer plusieurs heures au froid avant de la travailler.

Cette pâte peut aussi se faire à la main, je vous rappelle qu'elle se congèle parfaitement.

### Le curd:

Laver les citrons. Presser le jus de citrons, délayer la Maïzena puis y ajouter le sucre.

Remuer à l'aide d'un fouet puis commencer à faire chauffer le mélange à feu doux. Couper le feu.

Au fouet, battre les oeufs dans un saladier avant de les mélanger au jus de citron. Remettre à chauffer dans la casserole sans cesser de remuer.

Augmenter un peu le feu et continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Cette opération prend 3 ou 4 mn).

Enlever la casserole du feu et verser le curd dans un saladier pour qu'il refroidisse. Réserver.

### Les chaussons:

Préchauffer le four à 210°.

Au rouleau étaler une boule de pâte sur 3 mm environ. A l'aide d'un coupe-pâte ou d'un couteau, tailler 8 ovales d'environ 10 cm de large sur 16 cm de long. Poser la pâte découpée au fur et à mesure sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.

Garnir avec 3 càs de curd chaque moitié des ovales de pâte en veillant à ne pas en mettre trop près des bords. Refermer soigneusement en appuyant bien.

Dorer à l'œuf et saupoudrer d'un soupçon de sucre en poudre.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*



Enfourner jusqu'à ce la pâte soit cuite et dorée.