



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

GALETTES AUX CITRONS CONFITS

INGREDIENTS:

25 g d'amandes hachées
40 g de citrons confits hachés
125 g de beurre
250 g de farine
100 g de cassonade
60 g de sirop d'érable
1/4 cuillerée de girofle en poudre
1 cuillerée de cannelle en poudre
1/4 cuillerée de gingembre en poudre
3 g de levure chimique

METHODE :

Les galettes aux citrons confits pourraient être la fierté de Menton, célèbre ville de la côte d'azur pour sa fête des citrons ! Grâce à ces gourmandises, les citrons sont à l'honneur, entourés d'un effluve d'épices et d'amandes, vous allez régaler votre entourage.

Commencez par mettre le beurre dans une casserole, ajoutez la cassonade et le sirop d'érable. Portez à ébullition sur le feu, puis hors du feu, ajoutez les amandes hachées, les citrons confits, ainsi que tous les épices, girofle, cannelle et gingembre. Laissez refroidir.
Versez la farine tamisée avec la levure chimique et travaillez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Confectionnez un rouleau que vous enveloppez dans du papier aluminium.
Laissez reposer au réfrigérateur pendant 24H.
Préchauffez le four à 200 °C (Th. 6-7). Retirez l'aluminium autour de la pâte, puis coupez des rondelles pas trop épaisses que vous disposez sur une feuille de papier sulfurisé sans qu'elles ne se touchent. Enfournez à mi hauteur et laissez cuire pendant 8 à 10 mn.
Dès la sortie du four, décollez les galettes à l'aide d'une spatule, puis déposez-les sur une grille pour qu'elles refroidissent.

Voilà, vous venez de réaliser des galettes aux citrons confits. Cela a du vous paraître tellement simple, et pourtant c'est tellement bon, à s'en lécher les doigts ! N'hésitez pas à les accompagner d'un bon café ou d'une bonne tasse de thé.