

LE BISCUIT CITRON VERT RAPIDE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-citron-vert-rapide/>

Un Biscuit Citron Vert aérien, simple et rapide

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Citron Vert,

Ingrédients

Pour un biscuit de 38 cm x 28 cm

2 Oeufs 100 grammes

1 Zeste de Citron Vert

70 grammes de Sucre

70 grammes de Farine

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 44 cm x 22 cm

1,8 Oeufs 90 grammes

0,9 Zeste de Citron Vert

63,6 grammes de Sucre

63,6 grammes de Farine

1,8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 34 cm x 24 cm

1,5 Oeufs 75 grammes

0,7 Zeste de Citron Vert

53,6 grammes de Sucre

53,6 grammes de Farine

1,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Pour un biscuit de 30 cm x 20 cm

LE BISCUIT CITRON VERT RAPIDE

- 1,1 Oeufs 55 grammes
- 0,5 Zeste de Citron Vert
- 39,4 grammes de Sucre
- 39,4 grammes de Farine
- 1,1 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
- *En option
- Quelques gouttes de Colorant alimentaire Vert et Jaune

Instructions

1. Dans un bol, verser les Oeufs (2), le Sucre (70 g)
2. Prélever le Zeste de Citron Vert (1) avec une microplane
3. Raper la microplane sur le fruit et non l'inverse, pour éviter de prélever la couche amère
4. En option, vous pouvez verser quelques gouttes de Colorant alimentaire (vert et jaune)
5. Fouetter, à Vitesse Maximale. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
6. Fouetter au minimum 10 minutes
7. La couleur du mélange va passer du jaunâtre au blanc : c'est signe que le mélange a introduit beaucoup d'air, pour un résultat très aérien, ce que l'on cherche à obtenir
8. Tamiser sur le bol la Farine (70 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (2 g)
9. Mélanger délicatement avec une maryse
10. Comme vous voyez sur les photos, j'utilise un moule en silicone à rebord, très pratique
11. J'ai acheté le mien chez Déco Relief à Paris. Pour acheter en ligne, c'est ICI
12. En principe, vous n'avez pas besoin de huiler, mais je le fais toujours légèrement pour m'assurer que le biscuit n'accrochera pas. Ce biscuit n'utilise pas de beurre, donc il y a risque. Je vous conseille de huiler avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
13. Verser la pâte, et étaler délicatement à l'aide d'une spatule coudée le plus régulièrement possible
 - Déco Relief
 - [web]
 - 6 rue Montmartre
 - 75001 Paris
 - France
14. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10 minutes
15. Sortir la plaque du four

Démoulage

16. Pour démouler procéder comme suit:
17. Passer un couteau sur les bords
18. Poser un tapis silicone sur le biscuit

LE BISCUIT CITRON VERT RAPIDE

19. Retourner, et retirer le tapis cuisson délicatement
20. Aussitôt, envelopper de film alimentaire étirable afin de garder l'humidité du biscuit