



## Mini-roulades au citron

Mise en place et préparation: env. **25 min**  
Cuisson au four: env. **5 min**

pièce: 155 kcal, lip 10 g, glu 13 g, pro 3 g

### Ingrédients

pour 8 personnes

50 g	de <b>sucre</b>
2	<b>œufs</b>
1 pincée	de <b>sel</b>
<hr/>	
50 g	de <b>farine</b>
quelques	gouttes de <b>colorant alimentaire</b>
	rouge (voir Remarque)
2 dl	de <b>crème entière</b>
1.5 c.s.	de <b>sucre glace</b>
1 sachet	de <b>soutien-crème</b>
1	<b>citron bio</b> , moitié du zeste râpé et
	moitié du jus

### Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C, glisser une plaque dans la moitié inférieure du four.
2. Travailler dans un grand bol env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur sucre, œufs et sel jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.
3. Ajouter la farine tamisée, incorporer avec une spatule en caoutchouc.
4.  Mélanger 5 c. à soupe de pâte avec le colorant alimentaire, remplir un petit sachet en plastique. Couper une petite pointe, dresser un motif sur les moules huilés. Répartir dessus le reste de la pâte, étaler avec une spatule, poser sur la plaque chaude, faire cuire aussitôt.
5. Cuisson: env. 5 min dans la moitié inférieure du four préchauffé. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu. Poser les moules sur le plan de travail, couvrir avec une plaque retournée, laisser refroidir.
6. Fouetter la crème en chantilly avec sucre glace, soutien-crème et zeste de citron, incorporer le jus de citron. Napper les biscuits de crème au citron, couper en deux, enrouler serré.

**Moule:** Pour le moule à mini-roulades (lot de 4), légèrement huilé.

**Remarque:** utiliser du colorant alimentaire de qualité vendu dans les drogueries et les pharmacies.

**Suggestion:** ces roulades sont bien meilleures toutes fraîches.