

Biscuits aux agrumes et huile d'olive bio

Les fêtes approchent et vous pensez à des cadeaux gourmands ? Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) et [Tramier](#) vous proposent des **biscuits** ensoleillés à l'**huile d'olive** parfumés aux agrumes. À concocter un après-midi en bonne compagnie et notamment avec les enfants.

- 30/40 pièces
- 20 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 350 g de farine ordinaire T55 (ou un mélange de T55 et T65 ou de farine d'épeautre)
+ un peu pour le plan de travail
- 120 g de sucre glace
- 7 cl [Huile d'Olive Vierge Extra Bio Tramier](#)
- 4 cl de jus de clémentines + le zeste finement râpé de 2 clémentines
- 4 cl de citron jaune + le zeste finement râpé de 2 citrons non traités
- 4 cl de jus de citron vert + le zeste finement râpé de 2 à 3 citron verts non traités
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Sucre de canne blond pour la finition

Préparation

Dans un saladier ou la cuve d'un robot, mélangez le sucre glace avec les zestes des agrumes puis ajoutez les jus, un jaune d'oeuf et l'**huile**. Mélangez avec une cuillère afin d'avoir un ensemble homogène.

Tamisez la farine avec la levure et incorporez-la en deux fois dans le saladier. Travaillez très rapidement la pâte afin qu'elle soit lisse et homogène. Formez un disque aplati, recouvrez-le de film alimentaire et gardez-le au frais au moins deux heures.

Préchauffez le four à 160-170°C (chaleur tournante). Tapissez deux ou trois plaques du four avec du papier cuisson.

Posez la pâte sur un plan de travail fariné ou du papier cuisson (elle sera un peu humide et souple, c'est normal). Farinez-la légèrement et étalez-la au rouleau à 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièces, coupez de biscuits et posez-les sur la plaque. Il est important d'enfourner des biscuits de même forme et dimensions en même temps.

Procédez de même avec le reste de pâte.

Badigeonnez la surface des biscuits avec le jaune d'oeuf restant légèrement battu, saupoudrez de sucre de canne et enfournez pendant une dizaine de minutes. Les biscuits vont légèrement gonfler puis dorer.

Enfournez une à deux plaques à la fois selon votre four et retournez-les à mi-cuisson.

Posez les biscuits sur une grille et laissez-le refroidir avant de déguster.

Astuces

Conservation : ces biscuits se conservent une bonne semaine (voire plus) à température ambiante dans une boîte hermétique ou en fer, à l'abri de l'humidité. Vous pouvez préparer la pâte crue à l'avance et la garder 24h au frais.

Huile d'olive : elle va apporter un petit parfum et surtout une texture moins ferme, plus légère en bouche. Elle permet aussi d'obtenir une pâte qui s'étale très

facilement.

Agrumes : le jus des agrumes contribue à donner cette texture croustillante et légère. Le parfum est donné par les zestes : ne les omettez pas.

Temps de cuisson : il varie en fonction des fours (plus ou moins puissants) mais surtout selon la forme des biscuits. Plus ils sont petits plus ils cuisent vite.

Variantes : vous pouvez remplacer le jus de clémentines par du jus d'orange ou de pamplemousse rose, utiliser que du jus d'orange et de citron, ajouter la pulpe d'une gousse de vanille dans la pâte...