



## Actifs avec Léa & Ben

### Confectionner des yeux de taureau

Une centaine de marchés aux taureaux, cela représente un nombre incalculable de bovins vendus, regardant avec des yeux étonnés leurs nouveaux propriétaires ! Mais, rassure-toi, ces yeux-là n'ont rien à voir avec la délicieuse recette d'yeux de taureaux que nous te proposons aujourd'hui. Bon appétit !

#### Ingrédients pour une plaque de biscuits

- 1 citron bio non traité
- 240 g de farine
- 70 g de sucre glace
- 150 g de beurre froid
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œuf\*
- 150 g de confiture ou de gelée, par exemple de fraise, de framboise ou de raisinet.
- Sucre glace à saupoudrer



#### Préparation :

Laver le citron sous l'eau chaude et le sécher. Prélever le zeste du citron et le mettre dans un saladier. Ajouter la farine et le sucre glace en les tamisant, puis le sucre vanillé et le sel. Bien mélanger le tout avec une cuillère.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes à la préparation, puis le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir la masse au batteur électrique/robot avec crochet pétrisseur pour obtenir une pâte homogène.

Former une boule avec la pâte et l'envelopper dans un film alimentaire. Réserver au frais pendant au moins une heure.

Recouvrir la plaque de papier sulfurisé, préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).

À la main, former des boules de pâte de la taille d'une cerise et les déposer sur la plaque. Avec le manche d'une cuillère en bois, faire un trou dans chaque boule, sans la percer. Remplir les trous de confiture.

Enfourner les biscuits à mi-hauteur et cuire 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ne pas laisser trop brunir.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

\* Avec les blancs d'œufs restants, tu peux confectionner par exemple des « [bousecuits](#) ».

