

Cubes « Eat-me » au citron et au gingembre

Pour 3 cubes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 8 minutes

150g de farine de blé

125g de beurre tempéré

100 g d'amandes émondées moulues

75 g de sucre glace

Le blanc d'un œuf moyen

3 pointes de couteau de zeste finement râpé d'un citron non traité

5 g de gingembre frais râpé

Tamisez la farine sur votre table.

Creusez un puits et répartissez les amandes moulues, le gingembre et le zeste de citron sur le rebord.

Déposez le beurre et le sucre glace dans le puits.

Travaillez-les du bout des doigts jusqu'à obtenir une crème.

Ramenez peu à peu la farine au centre et frottez délicatement ce mélange entre les doigts jusqu'à obtenir une texture qui rappelle le sable.

Ajoutez le blanc d'œuf, pétrissez doucement, roulez la pâte en boule.

Emballer cette pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Sur votre table légèrement farinée, étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur, découpez 12 carrés avec un emporte-pièce cannelé.

Disposez-les sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé en les espaçant de 3 cm afin que leur cuisson soit régulière et qu'ils ne collent pas entre eux.

Mettez à cuire 8 mn environ.

Garnissez les petits gâteaux d'une crème citron.

Superposez ainsi quatre petits gâteaux et décorez-les de glace royale.