Cookies sablés citron
Pour !12 cookies

1. ***COOKIES***

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
2 g de d'**Arôme Citron Zeste Sébalcé**
80 g de jaunes d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis, à l'emporte-pièce, détailler des cookies de 10 cm de Ø. Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson, dans des cercles à tartelettes 10 cm de Ø préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**.

2. ***GARNITURE CITRON***

50 g de **Garniture Citron ancel**

3. ***MONTAGE & FINITION***

Déposer des morceaux de chocolat blanc sur les cookies puis les cuire environ 20 minutes à 150°C. Après refroidissement déposer la garniture citron à la poche, agrémenter d'éclats de meringue réalisés avec la préparation pour **Meringue ancel** puis parsemer de zestes de citron.