



Les bichons au citron

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une pâte feuilletée avec une crème au citron. Une sorte de chausson au citron.

Ingrédients:

- 800g de pâte [feuilletée classique](#)
- 110g de lait entier
- 3 œufs entiers
- 90g de jus de citron
- 70g de sucre en poudre
- 20g de maïzena
- 30g de beurre

Recette pour: 12 personnes



Réalisation:

Pour la fabrication des bichons, il faut au préalable réaliser la pâte feuilletée la veille. Il est préférable de préparer la crème la veille aussi. Elle sera plus facile à utiliser après une nuit dans votre réfrigérateur.

Pour ce faire, mettre à bouillir le lait dans une casserole. Mélanger le sucre avec les œufs et ajouter la maïzena.

Verser le lait bouillant par-dessus et faire cuire comme une crème pâtissière. En fin de cuisson, ajouter la pulpe de citron et cuire à nouveau 2 minutes.

Débarrasser dans un récipient et ajouter le beurre. Quand celui-ci est entièrement fondu, mettre un film étirable dessus et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le jour J: abaisser de la pâte feuilletée à environ 5 mm d'épaisseur. Détailler des disques à l'aide d'emporte-pièces cannelés de 10 cm de diamètre. A ce stade, il faut les ovaliser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Dorer les bords avec un jaune d'œuf. Garnir de crème froide et refermer comme un chausson. Dorer le dessus et cuire au four chaud à 200°C pendant environ 20 minutes.

Il est recommandé de déguster les chaussons au citron quasiment froids.