

Carrés au citron



Pour 16 carrés (moule carré de 20 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes (biscuit) + 20 minutes

Biscuit sablé :

- 120 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 40 g de sucre glace
- 130 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes

Crème au citron :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 160 cl de jus de citron + zeste de 2 citrons non traités (4 citrons)
- 200 g de sucre
- 50 g de farine

Préparez le biscuit : Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Mélangez le beurre mou avec le sucre glace à l'aide d'une cuillère en bois.

Incorporez la poudre d'amandes et la farine. *La pâte sera difficile à travailler mais ajoutez bien toute la farine.*

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé.

Étalez la pâte avec votre main pour bien la répartir.

Glissez au four pour 10 à 12 minutes. *Ce temps donné sera peut-être différent en fonction de votre four.*

Préparez la crème au citron (pendant la cuisson du biscuit) : Fouettez les œufs avec le sucre.

Incorporez la farine tamisée, le jus de citron et les zestes.

Versez la crème sur le biscuit.

Glissez au four pour 20 minutes. Laissez refroidir hors du moule.

Coupez gâteau en 16 parts.

Réservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Ces carrés peuvent se conserver 3 jours.