



Carré au citron

Ingredients

Biscuit

170g de beurre demi-sel

250g de farine

Zest de 1 citron

75g de sucre glace

Crème au citron

5 oeufs

200g de sucre

55g de farine

170g de jus de citron

Zest de 1 citron

Biscuit

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre glace et le zest du citron

Ajouter en petits morceaux le beurre demi-sel froid

Frotter entre vos mains jusqu'à obtention d'une préparation sablonneuse comme un crumble

Etaler dans un cadre de 20cm, chemisé d'un papier four

Mettre 20 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner 16 minutes

Crème citron

A l'aide d'un fouet mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Verser sur le biscuit

Et renfourner 15 minutes, toujours à 180°C

Laisser refroidir pour démouler