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 mlanger la farine, le sucre glace et le zest du citron

Ajouter en petits morceaux le beurre demi-sel froid

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

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

Mettre 20 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Enfourner 16 minutes

Crème citron

A l'aide d'un fouet mlanger tous les ingrdients ensemble jusqu' obtention d'une prparation lisse

Verser sur le biscuit

Et renfourner 15 minutes, toujours 180C

Laisser refroidir pour dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr