

Carrés à l'orange

Pour 16 carrés:

125 g de beurre

40 g de sucre glace

185 g de farine

3 oeufs

150 g de sucre en poudre

8 gouttes d'extrait de citron : le zeste d'une orange

~~125 ml de jus de citron~~ : 150 ml de jus d'orange frais



Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporer ensuite 150 g de farine et mélanger le tout.

Après avoir tapissé un moule carré de papier sulfurisé, y verser la préparation précédente et bien lisser la surface.

Mettre au four th°6 pendant 15 min. ([voir équivalence ici](#)) Le gâteau doit être légèrement doré. Préparer la crème à l'orange en fouettant les oeufs, le sucre et le reste de la farine, dans un saladier, y ajout jus et zeste d'orange, bien mélanger le tout.

Verser cette préparation sur la base chaude et faire cuire le tout pendant 20 min.

Laisser refroidir complètement le gâteau dans le moule avant de la découper en carrés.

Délicieux mais je vais tout de même essayer au citron.