

CARRÉS AU CITRON



Facile

Préparation: 10mn

Cuisson: 35 mn

Pour environ 25 carrés:

Pour le fond:

85 g de beurre congelé + QS pour le moule

125 g de farine

35 g de sucre glace

1 pincée de gros sel

Pour la crème au citron:

2 gros oeufs légèrement battus

135 g de sucre en poudre

1,5 càs de farine

1 pointe de gros sel

90 ml de jus de citron (environ 2 citrons pas trop gros)

30 ml de lait entier

Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer le moule (pour moi 10x30)

Râper le beurre (râpe à gros trous).

Au fouet, mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter le beurre et, à la cuillère en bois, faire une pâte sablée.

Garnir le moule en mettant la pâte avec les doigts de façon régulière. Réserver 15 minutes au congélateur et cuire environ 16-18 minutes pour que la pâte soit un peu dorée.

Sortir du four et baisser la température à 160°.

Pendant la cuisson du fond, préparer la garniture en battant les oeufs, le sucre, la farine et le sel pour obtenir un mélange très lisse. Ajouter alors le jus de citron et le lait. Verser sur la pâte et enfourner pour environ 18 minutes. Les bords sont légèrement dorés et la pâte est prise.

Laisser refroidir quelques instants puis démouler. Attendre le refroidissement complet avant de découper en carrés. Saupoudrer de sucre glace.