

Les Carrés au citron de Martha Stewart



Ingrédients pour 24 carrés :

Le fond :

- 170g de beurre congelé
- 250g de farine
- 75g de sucre glace
- 3/4 de cuillère à café de sel fin

La garniture :

- 4 gros oeufs
 - 270g de sucre en poudre
 - 45g de farine
 - 1/4 de cuillère à café de sel fin
 - 185ml de jus de citron (le jus de 3 citrons)
 - 60ml de lait
- du sucre glace pour saupoudrer

Préparation :

Le fond :

A l'aide d'une râpe à gros trous, râper le beurre encore congelé. Réserver. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Tapisser un moule rectangulaire de 20cmx30cm de papier sulfurisé. Mettre la pâte au fond du moule et presser en une couche uniforme avec les mains. Placer 15mn au congélateur. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner pour 18mn, la pâte doit être légèrement dorée. Sortir le moule et laisser le four allumé.

La garniture :

Pendant la cuisson du fond, préparer la garniture. Dans un saladier, fouetter les oeufs, le sucre, la farine, et le sel pour que le mélange soit bien lisse. Ajouter le jus de citron et le lait, et bien mélanger. Verser la préparation sur le fond encore chaud. Baisser le four à 160°C et cuire environ 20mn pour que la garniture soit prise et les bords légèrement dorés. Laisser refroidir 10mn dans le moule, puis démouler sur une grille. Après complet refroidissement, couper des carrés de 5cm de côté. Saupoudrer de sucre glace. Les carrés se conservent 2 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.