

Petits carrés au citron

Ingrédients (8 personnes)

Pâte sablée :

- 150g de farine
- 125g de beurre demi-sel mou
- 40g de sucre glace

Crème au citron :

- 3 œufs
- 150g de sucre roux
- 40g de farine
- 12,5 cl de jus de citron
- Sucre glace



PUBLICITÉ

Préparation :

1. Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C. A l'aide d'un fouet électrique, battre le beurre mou avec le sucre glace afin d'obtenir une crème homogène. Incorporer la farine. Répartir la pâte sablée sur le fond du moule et mettre au four pendant environ 15min.

2. Étape 2 :

Dans un saladier, fouetter les oeufs, le sucre, la farine et le jus de citron. Verser cette préparation sur le gâteau et remettre au four pendant 20min. A la sortie du four, laisser refroidir puis couper des carrés et les saupoudrer de sucre glace.