



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 ingrédients ensemble jusqu' obtention d'une prparation lisse

Verser sur le biscuit

Et renfourner 15 minutes, toujours 180C

Laisser refroidir pour dmouler