



Carré au citron TM

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 le bol, mettre le beurre demi-sel en morceaux, le zest, la farine et le sucre glace 12s/vitesse 6

Etaler dans un cadre de 20cm, chemisé d'un papier four

Mettre 20 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner 16 minutes

Crème au citron

Dans le bol mettre tous les ingrédients 12s/vitesse 5

Verser sur le biscuit

Et renfourner 15 minutes, toujours à 180°C

Laisser refroidir pour démouler