

Carrés au citron

<u>Ingrédients</u>		<u>Proportions</u> (pour un moule carré de 18 cm)
Pâte	farine	75 g
	sucre glace	15 g
	maïzena	2 c. à c.
	sel	1 bonne pincée
	beurre	60 g
Flan au citron	jus de citron	9 g
	sucre cristallisé	125 g
	oeufs	3
	zeste de citron	1
	farine	2,5 c à s.
Finition	sucre glace	1 c.à s.

Procédé

- Réaliser la pâte
 1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Réaliser la pâte en sablant avec le robot ou à la main tous les ingrédients.
 3. A l'aide de la main étaler régulièrement la pâte dans le moule en silicone ou d'un moule métallique chemisé d'un papier cuisson.
 4. Enfourner pour une vingtaine de minutes.
- Réaliser le flan au citron
 5. Fouetter les œufs et le sucre.
 6. Ajouter le jus de citron, le zeste et la farine, bien mélanger.
 7. Après les 20 minutes de cuisson du biscuit diminuer le four à 150°C.
 8. Verser le flan sur le biscuit et enfourner pour 40 minutes.
 9. Le flan doit être pris.
 10. Laisser refroidir complètement dans le moule.
 11. Démouler délicatement sur une grille et saupoudrer de sucre impalpable.
 12. Découper en 16 parts.

Conseil

Cette pâte peut être utilisée pour confectionner des petits sablés.

