

Moulin de Buffière

Carrés au citron

Ingrédients :

24 carrés

Pour la pâte :

100g sucre en poudre

170g farine

120g beurre

1 c soupe de lait

Pour la garniture citron :

1 ½ cuillère à soupe de fécule (Maizena)

160 ml crème liquide entière

6 œufs

1 ½ cuillère à soupe de zeste de citron (2 citrons environ)

180 ml de jus de citron (4 à 5 citrons)

Préparation :

Pour la pâte :

Préchauffez le four à 170°

Placez les ingrédients pour la pâte dans un bol mixeur ou un robot. Travaillez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Étalez la pâte sur une plaque silicone, même épaisseur partout

Enfournez 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée

Pour la garniture :

Dans un bol versez 2 cuillère à soupe de crème et fouettez avec la fécule pour obtenir un mélange lisse

Incorporez le reste de la crème, les œufs, le sucre, le zeste et le jus de citron

Versez ce mélange dans une casserole à fond épais et faites chauffer à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe

Versez la garniture sur la pâte, étalez bien pour qu'elle couvre toute la surface de la pâte sur un même épaisseur

En enfournez 5 minutes

Laissez refroidir et coupez en carrés