

Carrés au citron

J'ai acheté quelques livres de recettes de desserts récemment, donc [Carrés gourmands](#) de la collection les minis cuisine de Marabout.

Un p'tit livre illustré sympa.

NB : j'aime beaucoup les livres de recettes des éditions Marabout. J'ai pu remarquer que bien souvent, leurs recettes sont de qualité (dans le sens : à manger, elles sont bonnes, et je ne rencontre pas de problème en les réalisant), ce qui n'est pas le cas à chaque fois que j'ai réalisé des recettes issues de livres publiées chez d'autres éditeurs.

Un petit bémol cependant : pour aucune des recettes n'est spécifié les dimensions des moules ! C'est dingue ca ! Une manie ou quoi ???

Bref, j'ai fait la recette telle que... lorsque je me suis aperçue que ca devait correspondre pour un moule plus petit que celui que j'utilisais... J'ai donc modifié proportionnellement les ingrédients.

J'ai utilisé [mon cadre extensible](#) (18 cm par 28 cm).



Ingrédients : (j'ai obtenu 24 carrés)

- 160 gr de beurre bien mou
- 50 gr de sucre glace
- 190 gr de farine + 45 gr de farine
- 4 oeufs
- 210 gr de sucre
- 160 ml de jus de citron
- 2 cuillères à café de zeste de citron non traités

Préparation :

1. Dans un récipient, fouettez au batteur électrique le beurre bien mou avec le sucre glace. Vous devez obtenir une crème lisse.
2. Ajoutez les 190 gr de farine. Mélangez.
3. Sur 1 plaque de cuisson, mettez une feuille de papier sulfurisé, puis votre moule sans fond par dessus (*si vous utilisez un moule avec un fond, il faut juste mettre du papier sulfurisé au fond*).
4. Verser la préparation dans votre moule. Étalez de façon homogène avec une spatule (*j'ai fini avec les doigts, car la pâte collait beaucoup la spatule !*).
5. Faites cuire la base biscuitée 15 min dans un four préchauffé à 180°C.
6. Pendant ce temps, préparer le mélange au citron :
Dans un récipient, mélangez au batteur électrique les 45 gr de farine, les oeufs, le sucre, le jus de citron et le zeste de citron. Il faut que le mélange soit bien homogène.
7. Verser le mélange au citron sur la base biscuitée encore bien chaude.
8. Faites cuire au four 20 min à 180°C.
9. Démoulez (*aidez-vous de la pointe d'un couteau pour décoller les bords*), et coupez en petits carrés.

Le livre indique que les carrés se conservent 3 jours au frigo dans un récipient hermétique.

Ceux qui aiment le citron aimeront ces petits carrés à coup sûr !

La base biscuitée est ultra bonne, et la couche au citron est acidulée, sans être trop agressive.

Recette de base de Carrés Gourmands des éditions Marabout