

# Carrés au citron

## Ingrédients

Nb de personnes : 36

- **Pour la pâte**
- 200 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 175 g de beurre ramolli
- **Pour la crème au citron**
- 3 œufs
- 280 g de sucre en poudre (au lieu de 300 g )
- 3 cuillerées à soupe de farine un peu bombées
- 4 cuillères à soupe de jus de citron ( perso j'en mets beaucoup plus, soit : le jus de 2 gros citrons ou de 3 plus petits et celui d'un citron vert)
- Zestes d'un citron BIO
- sucre glace pour décorer

## Méthode de préparation

**Préparation : 15minutes > Cuisson : 45minutes > Prêt en :1heure**

1. Préchauffez le four à 180°C / Thermostat 5.
2. Beurrez un moule rectangulaire de 23x33cm.
3. Mélangez tous les ingrédients de la pâte. Versez cette pâte dans le moule et tapotez pour bien l'égaliser. *et piquer à la fourchette*
4. Enfournez à four chaud et faites cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
5. Pendant que la pâte cuit, fouettez les oeufs, le sucre en poudre, la farine et le jus de citron jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettez cette préparation au citron sur la pâte chaude.
6. Enfournez à nouveau et faites cuire pendant 20 à 25 minutes supplémentaires.  
Laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace et coupez en carrés.