



Gâteaux Carrés au citron



2h45 **5 min** **40 min** **2h** **524**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Fouetter la farine, les gaufrettes émiettées, le sucre, le sel et les zestes de citron dans un saladier.
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes dans un saladier adapté. Procéder par tranches de 10 secondes jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- 3 Verser le beurre fondu sur le mélange à base de farine et bien mélanger à la fourchette.

Étape 2

Cuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 Tapisser un moule carré d'aluminium et étaler la pâte humide sur le fond jusqu'à obtention d'une couche d'environ 5 mm d'épaisseur.
- 3 Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette pour que l'air puisse s'échapper pendant la cuisson.
- 4 Enfourner et laisser cuire entre 16 et 18 min jusqu'à ce que la pâte se colore légèrement.

Étape 3

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

210 g **Farine complète**
160 g **Beurre**
40 g **Gaufrette**
50 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**
1 c. à soupe **Zeste(s) de citron**

Ingrédients pour la garniture au citron

4 **Citron(s)**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Farine**
2 c. à café **Extrait de vanille**
2 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour le dressage

1 **Zeste(s) de citron**

Préparation de la garniture au citron

- 1 Bien laver les citrons et récupérer leur zeste à l'aide d'une râpe. Presser les citrons à l'aide du presse-agrumes. Transférer le zeste et le jus dans un saladier.
- 2 Ajouter le sucre, la vanille, la farine et la levure. Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène et sans grumeaux.
- 3 Ajouter les œufs et fouetter énergiquement jusqu'à dissolution complète du sucre.

Étape 4

Cuisson des carrés au citron

- 1 Sortir la pâte du four et verser la garniture au citron.
- 2 Baisser le four sur 160°C (Th.5-6) et laisser cuire 15 à 20 min jusqu'à ce que la garniture au citron soit bien ferme.
- 3 Sortir du four et laisser refroidir au moins 1h.
- 4 Placer au réfrigérateur 1h de plus.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le moule du réfrigérateur. Transférer la tarte sur une planche et découper en carrés.
- 2 Servir les carrés au citron décorés de quelques zestes de citron déposés sur le bord de l'assiette.
- 3 Ne pas empiler les carrés pour les conserver sinon la pâte deviendra humide et collante.