**Carrés sablés aux citrons**

**Ingrédients pâte sablée**

**Plaque de 40x30 cm (22 carrés)**

310 g de farine

1 c à café de levure chimique

75 g de sucre glace

180 g de beurre

2 œufs

1 pincée de sel

**Crème au citron**

7 œufs entiers

4 jus de citron

70 g de farine

230 g de sucre

80 g de beurre

Sucre glace

**Préparation de la pâte sablée**

**Préchauffage four à 180°C (th : 6)**

Travailler le beurre ramolli avec le sucre jusqu’à l’obtention d’une pommade. Ajouter les œufs, le sel et bien mélanger. Ajouter la farine, la levure et mélanger rapidement sans pétrir la pâte. Vous devez obtenir une pâte assez souple.

Etaler la pâte dans un plat carré ou rectangulaire et étaler la pâte uniformément. Enfourner pour 15 min puis retirer le plat du four et laisser refroidir.

**Préparation de la crème au citron**

Battre les œufs entiers avec le sucre, la farine le jus des citrons et faire épaissir sur feu moyen. Ajouter le beurre coupé en morceaux et bien mélanger.

Verser la crème sur la pâte sablée et l’étaler uniformément. Enfourner pour 20 min environ.

Laisser le gâteau refroidir puis le mettre au réfrigérateur. Une fois bien refroidi saupoudrer de sucre glace et couper des carrés.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita