

CARRES AU CITRON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Cookomix](#)

Ingrédients :

- la pâte :
- 125 g de beurre
- 150 g de farine
- 20 g de maizena
- 30 g de sucre glace
- 1/2 c à c de sel
- Le flan au citron :
- 200 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron
- 6 oeufs
- 25 g de farine
- 1 zeste de citron

Préparation :

- La pâte :
- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, 125 g de beurre coupés en morceaux, 150 g de farine et 20 g de maizena
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 5
- ajouter 30 g de sucre glace et 1/2 c à c de sel
- mélanger 10 secondes en sens inverse à vitesse 5
- puis pétrir 1 minute 30 secondes en mode pétrin
- transvaser le contenu du bol du thermomix dans un moule carré de 20 cm
- tasser la pâte dans tout le fond du moule
- mettre dans le four pendant 20 minutes à 180°C
- Le flan au citron :
- rincer et sécher le bol du thermomix
- mettre 250 g de sucre en poudre et 1 zeste de citron râpé dans le bol
- pulvériser 20 secondes à vitesse 9
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter 180 g de jus de citron, 6 oeufs, 25 g de farine
- mélanger 30 secondes à vitesse 4
- transvaser dans le moule une fois que la pâte est cuite
- mettre au four pendant 40 minutes à 150°C
- réserver jusqu'à ce que cela ait refroidi
- démouler
- puis saupoudrer de sucre glace et couper en carré

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations