CARRES FONDANTS AU CITRON

Ingrédients pour 16 Carrés

LA PATE :

200 gr de Farine
100 gr de poudre d'Amande
150 gr de beurre
90 gr de sucre glace
5 gr de Sel
½ Gousse de Vanille

Mélangez la farine, le sucre, glace, la poudre d'amande, le sel et les graines de la ½ gousse de vanille.
Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
Mélangez avec vos doigts jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Laissez reposer une heure.
Garnissez le fond d'un moule (type moule à brownie) avec la pâte.
Faîtes cuire 15 min dans un four préchauffé à 180 °.

LA GARNITURE :

4 Œufs
200 gr de sucre en poudre
20 gr de maïzena
200 ml de jus de citron (3 ou 4 citrons)
Sucre Glace

Fouettez les œufs et le sucre.
Ajoutez la maïzena (préalablement diluée dans 1 peu de jus de citron) et le jus de citron.
Mélangez bien.
Versez sur la pâte précuite.
Enfournez pour 20 à 25 min à 160 °.
Laissez tiédir.
Placez sur une grille et laissez refroidir.
Saupoudrez de sucre glace.
Découpez des carrés.
Dégustez