

Lemon bars (recette de Karine)

Lemon bars, recette américaine. Barres au citron.

Pour la pâte, à préparer dans un robot pour une pâte bien lisse. 250g de farine, 130g de beurre froid, 100g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 2 jaunes d'œufs.

Mettre au frais 30 min.

Préchauffer le four à 180°C

Pendant ce temps, préparer la crème au citron en fouettant 5 jaunes d'œufs avec 90g de sucre dans une casserole. Ajouter le jus de 2 citrons bio + le zeste. Mettre sur le feu. Ajouter 100g de beurre en petit morceau et continuer à fouetter à feu doux. La crème doit épaissir mais ne pas bouillir. Ajouter enfin 1 cas de maïzena. Cuire 10 minutes, réserver dans un saladier en verre.

Prenez un moule carré ou rectangulaire, pas trop grand, mettez du papier sulfurisé au fond et étendre la pâte (1.5cm d'épaisseur) Enfourner 10 minutes. Sortir le moule du four, badigeonner la pâte avec 1 œuf, remettre au four 8 minutes.

Sortir le moule du four, verser dessus la crème et enfourner 15 minutes à 150°C

Les bords doivent légèrement colorer, la crème doit être ferme mais pas dure.

Laisser refroidir complètement, sortez le gâteau du moule et découper en petits rectangles. Saupoudrez de sucre glace.