

Le palais gourmand

Croûte:

1 tasse (150gr) de farine

1/4 tasse (25 gr) de sucre à glacer

1/2 tasse (120gr) de beurre

Préchauffer le four à 350°(180°). Mélanger les ingrédients de la croûte et verser dans le fond d'un moule de 8pouces (20cm) tapissé de papier parchemin. Enfourner environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Baisser la chaleur du four à 325°(160°).

Garniture:

2 citrons

3 gros oeufs

3/4 tasse (150gr) de sucre

1/4 tasse (40gr) de farine

1 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)

1 tasse (120gr) de poudre d'amandes

3/4 tasse (100gr) de canneberges séchées

Prélever finement le zeste des 2 citrons et presser le jus de l'un 2. Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à mousseux. Tout en mélangeant, incorporer le zeste, le jus de citron, la farine, la poudre à pâte, la poudre d'amandes et les canneberges. Verser le mélange sur la croûte et cuire 40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit bien prise au centre et le dessus doré. Attendre le refroidissement complet avant de couper.