

CARRÉS AU CITRON MEYER

Ingrédients : pour 16 carrés

Croûte

- ½ tasse (60 g) de farine tout usage
- ¾ tasse bien comble (100 g) de noix hachées (fait un mélange de noix hachées : noix de Brésil, pacanes et noix de Grenoble)
- ¼ tasse (25 g) de sucre à glacer
- 3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs (maïzena)
- Pincée de sel
- 1/3 tasse (80 g) de beurre non salé froid, en cubes

Crème au citron

- 4 gros œufs
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 2/3 tasse (160 ml) de jus de citron Meyer
- Le zeste finement râpé d'1 citron Meyer
- ¼ tasse (30 g) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- Sucre à glacer, pour saupoudrer

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180°C). Graisser un moule carré de 8 po (20,3 cm)) et le tapisser de deux rectangles de papier parchemin; le papier doit dépasser des bords du moule pour former des « poignées ».
2. Mélanger la farine, les noix, le sucre à glacer, la fécule de maïs et le sel au robot culinaire jusqu'à homogénéité. Ajouter les cubes de beurre et mélanger le tout par pressions jusqu'à ce que la préparation ressemble à de grosses miettes. Presser ce mélange uniformément dans le moule préparé et le cuire sur la plaque du milieu du four pendant 25 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir la croûte du four et réduire la température du four à 325 °F (160°C).
3. Entre-temps, battre légèrement les œufs, le sucre, le jus et le zeste de citron Meyer, la farine, la vanille et le sel au fouet dans un bol à mélanger. Verser avec précaution la garniture au citron sur la croûte chaude et cuire le tout au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le gâteau prenne. Laisser refroidir à la température ambiante, puis réfrigérer pendant au moins 4 heures.
4. Soulever le gâteau à l'aide des poignées de papier parchemin pour le sortir du moule, le saupoudrer de sucre à glacer et le couper en 16 portions.

Note : pour obtenir la juste cuisson, les coins du carré doivent être fermes, mais le centre

doit remuer légèrement quand vous bougez le moule.

Source : déclinaison d'une recette du magazine *Inspirés printemps 2013*

<http://www.magazineinspires.ca/fr/Recipes/Recipe.aspx?ID=11688>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 5 avril 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/04/carres-au-citron-meyer.html>