



LEMON BARS OU CARRES AU CITRON



Pour 8 personnes et un moule carré de 23cm

La pâte : 225g de farine, 65 de sucre blond de canne, 150g de beurre demi-sel pomade.

La crème au citron : 18cl soit 180gr de jus de citron, le zeste finement râpé d'un citron, 60g de sucre, 3 œufs, 180g de chocolat Ivoire de Valrhona.

Préchauffez le four à 165° chaleur tournante ou 180° convection naturelle. Beurrez le moule. Sablez du bout des doigts, ou plus simplement dans votre robot le mélange farine et sucre avec le beurre et étalez-la de manière uniforme au fond du moule. Enfourez 15min, la pâte doit être blonde, laissez refroidir.

Pendant ce temps préparez la garniture au citron. Dans un cul de poule réunissez le jus des citrons le zeste, le sucre et les œufs. Faites épaissir au bain marie sans cesser de remuer. Parallèlement faites aussi fondre au bain marie le chocolat. Réalisez l'habituelle émulsion à la maryse en versant en 3 fois la crème au citron chaude dans le chocolat, lissez au mixer plongeant. Versez sur la pâte refroidie, lissez la surface à la spatule coudée. Réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures puis coupez en carrés.