

**Sbriciolata au citron de menton**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/sbriciolata-au-citron-de-menton-p1160251-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de farine**  
**- 1 càc rase de levure chimique**  
**- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 150 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**- 4 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**-** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)

**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de Ø, légèrement beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Dans la cuve du mixeur, mettre la farine et la levure, les amandes en poudre et la cassonade.  
Ajouter le beurre en petites parcelles et l'œuf.  
Faire tourner l'appareil pendant quelques secondes pour amalgamer les ingrédients  
puis ajouter le jus de citron cuillerée par cuillerée jusqu'à ce que la pâte ressemble à un crumble  
Déposer une grosse moitié de la préparation dans le cercle et tasser la pâte  
avec le dos d'une cuillère, en la faisant remonter sur les bords.  
Verser le lemon-curd et l'étaler sur le fond de pâte.  
Répartir le reste de la préparation sans l'écraser, pour couvrir toute la surface.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Déposer le gâteau sur une grille et retirer délicatement le cercle.  
Laisser refroidir avant de faire glisser la Sbriciolata au citron de menton sur le plat de service.