**Carrés aux deux citrons**

[Une image contenant gâteau, nourriture, tranche, couper

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/02/carres-aux-2-citrons-dsc_6224_14595-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**  
**- 125 g de beurre pommade   
-  40 g de sucre glace  
- 150 g de farine  
- le zeste d'un** [**citron vert**](http://recettes.de/citron-vert) **- 1 œuf**

**La crème de citron :**  
**- 3 œufs  
- 220 g de sucre en poudre  
- 45 g de farine  
- le jus et le zeste d'un** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **jaune  
- jus de 2 citrons verts (125 ml de jus en tout)               
- sucre glace**

**1 moule carré de 20 cm x 20 cm (moule tablette beurré pour moi)**  
**Préchauffage du four à 170°C** (chaleur tournante)

**Le biscuit :**

Fouetter le beurre avec le sucre glace.  
Incorporer la farine.  
Ajouter enfin un œuf et le zeste de citron.  
Bien mélanger.  
Étaler cette pâte dans le fond du moule.  
Enfourner pour 15 minutes : Le gâteau doit être légèrement doré.

**La crème au citron :**  
***À préparer pendant la cuisson du biscuit :***

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la farine, le zeste de citron et le jus des 3 citrons.  
Bien mélanger pour obtenir une crème bien lisse.  
Sortir le biscuit du four et le couvrir de la crème au citron.  
Remettre au four pour 25 minutes. Couvrir d'un papier d'aluminium si le gâteau colore trop.  
Sortir du four et laisser refroidir.  
Démouler et découper le gâteau en carrés.  
Saupoudrer généreusement de sucre glace et servir.

***Vous pourrez conserver ces petits carrés pendant 3 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.***