



# Lemon Bars

Pour un moule carré de 18 cm et 16 carrés :

<b><i>Pour la pâte :</i></b>	
Beurre mou	90 gr
Sucre en poudre	2 c à soupe
Œuf	1
Farine	150 gr
<b><i>Garniture citron :</i></b>	
Œufs entiers	2
Jaunes d'œufs	2
Sucre	110 gr
Crème semi liquide	250 gr
Citron	1
<b><i>Meringue :</i></b>	
Blancs d'œufs	2
Sucre poudre	110 gr

1. Préchauffer le four à 180 °C. Graisser un moule carré de 18 cm et mettre du papier sulfurisé au fond.
2. Crémer dans un saladier ou au robot embout feuille le beurre, le sucre et l'œuf. Ajouter la farine et pétrir légèrement.
3. Abrisser la pâte en un carré de 18 cm et la mettre au fond du moule. Piquer à la fourchette et cuire à blanc 15 minutes. Laisser refroidir 20 minutes.
4. Baisser le four à 170°C. Dans un autre saladier, mélanger au fouet les œufs, les jaunes, le sucre, la crème et le jus d'un citron.
5. Garnir le fond de pâte avec cette préparation et mettre à cuire 35 minutes à 170°C. Laisser refroidir 20 minutes.
6. Mettre le four à 220°C. Préparer la meringue: Fouetter les blancs et ajouter le sucre. Étaler à la spatule cette meringue sur la crème citron et passer au four 3 minutes à 220°C.
7. Laisser le lemon bars refroidir 20 minutes à température ambiante puis le mettre au frais.
8. Une fois refroidi, découper des carrés à l'aide d'un couteau. Remettre au frais ou déguster !!!!

Bonne dégustation