

# CARRES AU CITRON

Source : [labonnegraille.blogspot.com](http://labonnegraille.blogspot.com)

*J'ai modifié la recette en remplaçant le beurre par de la purée d'amandes et la farine par des pois chiches cuits et mixés... J'ai également diminué la quantité de sucre...*

## Ingrédients :

*Pour la pâte biscuité :*

- 125 g de purée d'amandes
- 150 g de pois chiches cuits, séchés et mixés
- 40 g de sucre glace

*Pour la pâte citron :*

- 120 g de sucre en poudre
- 35 g de pois chiches cuits, séchés et mixés
- 3 œufs
- 2 citrons râpés en zestes
- le jus de 2 citrons

*Pour la déco :*

- sucre glace (facultatif)

## Commencer par préparer la pâte biscuitée :

Dans un saladier, mélanger la purée d'amandes avec les pois chiches mixés et le sucre glace.

Dans un moule carré, tapisser le fond de papier sulfurisé. Etaler ensuite la pâte biscuitée avec la main. Egaliser en appuyant avec les doigts, il faut que le tout soit bien réparti de manière homogène et jusqu'aux bords.

Enfourner à 180° pendant 15/20mn, jusqu'à ce que le dessus soit un peu doré.

## Pendant la cuisson, préparer l'appareil au citron :

Mélanger les pois chiches mixés, les oeufs, le sucre en poudre et les zestes ainsi que le jus des deux citrons.

Verser cet appareil sur le biscuit encore chaud qui sort du four.

Remettre au four pendant 15/20mn.

*Laisser refroidir avant de couper en petits carrés. Saupoudrer éventuellement de sucre glace.*