

Carrés fins citron pistaches

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Ingrédients pour 6 personnes

• 2 œufs • 100 g de sucre • 100 g de farine • 80 g de beurre mou
• 1 citron non traité (zeste et jus) • 30 g de pistaches non salées décortiquées

Glaçage :

• 1 œuf • le jus d'une orange (et son zeste si elle est non traitée) • 3 càs de sucre

Mixer le sucre avec le zeste de citron jusqu'à obtenir une poudre fine et jaune.

Beurrer un moule et le garder au frais.

Concasser les pistaches.

Allumer le four th5, 165°C.

Dans un saladier, fouetter le beurre mou et le sucre.

Incorporer à la cuillère en bois les jaunes d'œufs, le jus du citron, puis les pistaches.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la pâte.

Verser cette préparation dans le moule, lisser à la spatule.

Enfourner pour 20 minutes.

Préparer le glaçage :

Fouetter l'œuf avec le jus (et éventuellement le zeste) de l'orange, puis le sucre.

Verser sur le gâteau encore chaud, étaler uniformément en inclinant le moule.

Enfourner à nouveau pour 10 minutes.

Laisser refroidir dans la moule et découper en carrés.