

Recette parfaite  
pour la cuisine collective

# Carrés au citron



**Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :** Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

**Portions de la recette de base : 16 carrés**  
**Temps de préparation : 15 minutes**  
**Temps de cuisson : 20 minutes**

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Cassonade	250 ml (1 tasse)		
Beurre ramolli	140 ml (½ tasse + 1 c. à soupe)		
Farine	330 ml (1 1/3 tasse)		
Flocons d'avoine	250 ml (1 tasse)		
Mélange pour garniture à tarte au citron, paquet de 212 g	1		
Jaunes d'œufs, légèrement battus	2		

## Préparation

Préchauffer le four à 375 °F. Dans un bol, fouetter la cassonade avec 125 ml (½ tasse) de beurre jusqu'à ce que le mélange pâlisse.

Dans un autre bol, mélanger la farine avec les flocons d'avoine et une pincée de sel. Incorporer au premier mélange en remuant jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

Beurrer un plat de cuisson de 8 x 11 po, puis y étendre la moitié du mélange aux flocons d'avoine. Presser la surface avec le dos d'une cuillère.

Dans une casserole, préparer la garniture à tarte au citron avec les jaunes d'œufs et le reste du beurre en suivant les indications de l'emballage.

Verser le mélange au citron dans le plat de cuisson. Laisser tiédir 5 minutes, jusqu'à ce qu'une pellicule se forme sur le dessus de la préparation.

Répartir le reste de préparation aux flocons d'avoine dans le plat, sans presser. Cuire au four de 20 à 25 minutes.

Retirer du four, laisser tiédir puis réfrigérer 3 heures. Couper en 16 carrés.

