

## GATEAU AU CITRON ET CANNEBERGES



Pour 8 personnes :

Croûte :

120g de farine

4 cuillères à café de sucre glace

120g de beurre

Garniture :

2 citrons

3 gros œufs

150g de sucre

30g de farine

1 cuillère à café de levure

120g de poudre d'amandes

100g de canneberges séchées (cranberries)

Pour la déco : sucre glace

Croûte :

Préchauffer le four à 180°. A la main, mélanger tous les ingrédients (comme pour une pâte à tarte). Tapisser un moule, carré de préférence, de 20cm, de papier sulfurisé. Disposer la pâte et cuire 20mn.

Garniture :

Baisser la température du four à 160°.

Prélever finement le zeste des citrons et presser le jus d'un seul. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Tout en continuant à mélanger, ajouter le zeste, le jus de citron, la farine, la levure, la poudre d'amandes et les canneberges. Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement. Verser la préparation sur la croûte.

Cuire 40 à 45mn, la garniture doit être bien prise et le dessus doré.

Attendre le refroidissement avant de démouler et saupoudrer de sucre glace.