

## Barres citron framboise

<https://www.pinterest.fr/pin/419538521515134592/>

Des petites bouchées colorées et acidulées au goût de limonade à la framboise, avec une base croustillante!

Type de recette: Dessert Nombre de parts: 6 parts Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes Prêt en: 1 heure Difficulté: Difficile



### Ingrédients:

#### Pour la base :

225 g de biscuits (Thé réduits en poudre, marque Lu)

40 g de sucre

115 g de beurre (fondu)

#### Pour la couche citron framboise :

300 g de sucre

85 g de farine

1 cuillère à café de zeste de citron (zeste de 2 citrons)

1 pincée de sel

250 g de framboises (entières surgelées, décongelées)

3 blancs d'oeuf

1 oeuf

160 ml de jus de citron (environ 3 citrons)

sucre glace (pour servir)

### Préparation:

Etape 1: Pour faire la base: Passer les biscuits Thé au mixeur pour les réduire en poudre. Mélanger tous les ingrédients puis presser au fond d'un moule rond à fond amovible de 23 cm de diamètre ou d'un moule carré de 20 x 20 cm pour former la base, puis déposer le plat au congélateur.

Etape 2: Pour faire la couche citron framboise: Préchauffer le four à 175 C. Déposer les framboises dans une passoire fine au dessus d'un bol et presser avec une fourchette ou une spatule pour retirer la pulpe (ceci peut prendre plusieurs minutes), puis jeter les pépins. Dans un faitout, mélanger la farine, le sucre, le sel et le zeste. Ajouter les blancs d'oeuf et l'oeuf et fouetter jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Ajouter le jus de citron et la pulpe de framboise et fouetter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Etape 3: Verser la préparation dans le moule, puis enfourner pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le centre soit stable quand on remue délicatement le plat. Laisser refroidir puis réfrigérer pendant au moins 2 heures. Découper en barres et saupoudrer de sucre glace avant de servir.