



Venez nous rendre visite sur le site  
[lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr)

## Carrés de lavande parfumés au citron

### **ingrédients :**

#### **pour la pâte :**

220gr de farine

125 gr de beurre demi sel

40gr de sucre en poudre

1 CàS de graines de lavande

#### **Pour la garniture :**

4 œufs

1 pot de lemon curd

un peu de sucre glace

### **réalisation :**

préchauffer le four à 180°

mélanger le sucre et les graines de lavande . Ajouter la farine incorporer le beurre en petits morceaux. Mettre la pâte obtenue dans un moule tapissé de papier sulfurisé (cela s'étale en appuyant dessus pour remplir le moule). Enfourner 15 mn.

Dans un saladier mélanger les œufs avec le lemon curd. Lorsque la pâte est cuite verser la préparation au citron sur la pâte chaude et remettre au four 20mn environ.

Laisser le gâteau refroidir avant de démouler. Couper le gâteau en petits carrés et saupoudrer de sucre glace.