

Carrés au citron et yaourt Greek style



Ingrédients

- 200 g de biscuits digestifs
- 100 g de beurre de baratte frais Pur Natur
- 150 g de fromage frais Pur Natur
- 150 g de yaourt Greek style citron Pur Natur
- 50 g de sucre cristallisé
- Une pincée de sel
- 1 œuf + 1 blanc d'œuf
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 30 ml de jus de citron
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de farine

Préparation

Préchauffe le four à 180 °C. Graisse un moule avec du beurre ou recouvre-le de papier cuisson. Mixe les biscuits et ajoute le beurre fondu. Distribue la pâte sur le moule et aplatis-les avec le dos de la cuillère.

Enfourne dans un four préchauffé pendant 10 minutes.

Fouette le fromage frais, ajoute le yaourt Greek style, le sucre et une pointe de sel et mélange.

Ajoute ensuite l'œuf et le blanc d'œuf et monte-les avec un fouet. Incorpore enfin le jus de citron, l'extrait de vanille, le zeste de citron et la farine.

Verse la garniture sur le fond biscuité et lisse avec une spatule. Enfourne pendant 25 à 30 minutes supplémentaires. Laisse reposer pendant 3 heures avant de couper en carrés.