

Barres griotte citron



Ingrédients

Pour la pâte

- 375 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de beurre aux cristaux de sel
- 130 de beurre doux
- 200 g de sucre roux
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille en poudre

Pour la garniture

- 300 g de griottes surgelées (Monsieur P.)
- 67 g de sucre roux
- Le zeste d'un citron (un peu de cédrat pour moi)
- 1 cuillère à soupe et demi de maïzéna

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, mélanger la farine, la vanille et la levure. Ajouter le beurre coupé en morceaux et frotter entre les mains jusqu'à obtention d'un sable grossier.

Ajouter l'œuf et le jaune et mélanger à la main. La pâte est très molle et très collante, c'est normal, il ne faut pas paniquer, tout va s'arranger à la cuisson.

Mettre à peu près la moitié de la pâte dans un moule carré ou rectangulaire (le mien est en silicone, j'avoue que ça facilite vraiment le démoulage) et bien tasser pour qu'elle recouvre tout le fond du moule.

Ensuite deux écoles : soit on fait comme moi qui me suis plantée et on *mixe* les fruits avec le sucre, la maïzéna et le zeste de citron, soit on fait comme dans la recette d'origine, et on *mélange* les fruits, le sucre, le citron et la maïzéna (auquel cas je n'ai aucune idée du résultat final).

Répartir le reste de la pâte sur le dessus, comme on peut. Dans ma tête, j'imaginai un dessus façon streusel alsacien, mais vu comme la pâte était collante, j'ai plutôt fait des espèces de blobs aplatis que j'ai déposés tant bien que mal.

Enfourner pour 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Attendre le refroidissement complet avant de démouler, puis découper en barres et déguster en cas de creux ou de grosse crise de gourmandise.

Je les ai bien recouvertes de film étirable la première nuit et ensuite, je les ai conservées dans une boîte en métal. En vrai, elles ont survécu à peine 24 heures à l'assaut des gourmands donc je ne sais pas combien de temps elles se conservent.