**Brownie au citron**

**Pour 8 personnes :**

200 g de sucre

zestes de 2 citrons

4 œufs

Jus d'1 citron

180 g de farine

1 pincée de sel

220 g de beurre

**Pour le glaçage :**

Jus d'1 citron

100 gr de sucre glace

Pour décorer (optionnel) : des rondelles et des zestes de citron

**Préparation :**

* Préchauffer le four à 180°C. Prélever les zestes des citrons et presser les citrons. Faire fondre le beurre.
* Mélanger les œufs et le jus de citron.
Mélanger le sucre avec les zestes de citron. Ajouter la farine, le sel, et le beurre fondu puis le mélange œufs et citron.
* Verser la pâte dans un moule carré beurré et chemisé et cuire 30 min à 180°C. Sortir le gâteau du four et le faire refroidir.
* Préparer le glaçage : mélanger le jus de citron avec le sucre glace petit à petit jusqu'à obtenir une texture légèrement épaisse. Il ne doit pas être liquide.
* Verser le glaçage sur le gâteau (vous pouvez le retourner pour qu'il soit plat) et l'étaler pour faire une couche fine. Laisser sécher le glaçage. Décorer le gâteau.