

moelleux au citron

Pour : 4-6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

4 oeufs

130g de sucre glace + 10g + décoration

80g de beurre fondu

120g de farine

1 sachet de levure chimique

2 citrons

Versez le sucre glace sur les jaunes d'oeufs et battez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.

Ajoutez le jus de citron et recommencez à battre pour obtenir un mélange homogène.

Faites fondre le beurre.

Ajoutez le reste des ingrédients : beurre fondu, farine et levure. Mélangez de nouveau au batteur électrique.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Quand les oeufs commencent à bien mousser, ajoutez 10g de sucre glace.

Ajoutez les délicatement à la pâte. Mélangez avec une spatule afin de ne pas trop casser les oeufs

Une fois la pâte bien mélangée et lisse, déposez la dans un moule rond ou carré.

Enfournez pour une durée de 20 minutes à 180°C.

Laissez bien refroidir à la sortie du four puis saupoudrez de sucre glace. Si vous le souhaitez vous pouvez ajouter quelques zestes fins de citron.

