



GATEAU CITRON AU CITRON



Pour un cake:

4 œufs
100 g de sucre en poudre
80 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel fondu
60 g de farine
60 g de Maïzena
1 sachet de levure
1 citron bien juteux (zeste râpé + jus)
100 g de citron confit en lamelles très fines

Préchauffer le four à 180°.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre (au robot éventuellement) les jaunes d'œufs, le sucre, le jus de citron et son zeste râpé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter doucement le beurre fondu et un peu refroidi, puis la farine tamisée et enfin la Maïzena mélangée à la levure. Le mélange doit être très lisse. Ajouter alors les lamelles de citron confit. Monter les blancs les blancs en neige très ferme avant de les incorporer à l'appareil précédent le plus délicatement possible.

Verser dans un moule à cake en silicone (si c'est un moule classique, le beurrer et le fariner avant de verser l'appareil. Cuire pendant environ 30 minutes en surveillant pour que le dessus ne prenne pas trop de couleur. Le gâteau doit rester blond, le couvrir s'il se colore trop et vérifier la cuisson en plongeant une lame de couteau dedans, cette dernière doit ressortir sèche.

Ce gâteau est particulièrement léger. J'ai volontairement mis une quantité de sucre limitée car le citron confit est déjà assez sucré. Mais ce gâteau est un vrai délice. Si vous aimez le citron, n'hésitez pas.