



GÂTEAU LEGER AUX DEUX CITRONS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 35 mn

Pour un petit moule à cake:

3 œufs

90 g de féculé de pommes de terre

100 g de sucre semoule

100 g de beurre mou (90 + 10)

80 g de zestes de citron confit

Le jus d'un citron

2 càc de levure

Préchauffer le four à 180°.

Séparer les blancs des jaunes.

Au robot, battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et soient un peu mousseux. Ajouter le jus de citron en remuant toujours. Incorporer la farine, la levure et le beurre ramolli. Réserver.

Battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement, petit à petit à l'appareil précédent.

Beurrer un moule à cake avant de mettre une couche de pâte à gâteau puis une couche de zestes de citron avant de terminer avec le reste de la pâte.

Enfourner pour une bonne demie heure en surveillant la couleur du dessus du gâteau. Laisser refroidir avant de démouler et déguster avec un caramel au beurre salé pour plus de gourmandises encore!