



## **Moelleux au citron**

### Ingrédients

4 oeufs  
50 gr de cassonade  
50 gr de sucre en poudre  
100 ml de crème liquide  
3 citrons bio  
75 gr de farine  
50 gr de maïzena  
1 sachet de levure chimique  
sucre glace pour déco

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige et réserver

Beurrer et saupoudrer de sucre glace votre moule (je ne l'ai pas fait le mien est en silicone)

Mettre dans le bol TM les jaunes, les sucres

Insérer le fouet et fouetter 4 mn vitesse 4 (jusqu'à blanchiment)

Ajouter la crème liquide, le jus et le zeste des 3 citrons

Mélanger 2 mn vitesse 4

Retirer le fouet

Mettre dans le bol la farine, la maïzena et la levure

Mixer 2 mn vitesse 3

Incorporer délicatement les blancs en neige réservés à la pâte

Verser la pâte dans votre moule

Cuire four chaud 170° une trentaine de minutes à surveiller suivant la grandeur du moule

Décorer avec du sucre glace