

Un gâteau au citron à la fois moelleux et fondant dont le goût très citronné rappelle fortement celui de la tarte au citron.

Moelleux très citron

- le jus et la pulpe de deux citrons
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 50 g de Maïzena
- 70 g de farine
- 50 g de crème fraîche liquide
- 1 pincée de sel



→ Séparer les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Incorporer la farine et la Maïzena puis le jus et la pulpe de citron ainsi que la crème.

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel et incorporer à la préparation en mélangeant délicatement.

Verser dans un moule à manqué beurré et enfourner à 180°C Pour 25mn environ (vérifier la cuisson en plantant un couteau, la lame doit ressortir sèche)

Bon appétit !!

