



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



## Gâteau léger au citron



### INGREDIENTS :

4 œufs  
130 g de sucre  
80 g de beurre  
120 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 citron

### PREPARATION :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un bol, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le jus de citron, le beurre fondu, la farine et la levure.

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

Répartir la pâte dans un moule carré ou un moule à manqué beurré et fariné s'il n'est pas en silicone.

Enfourner pendant environ 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Démouler et laisser refroidir le gâteau. Le saupoudrer de sucre glace.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>