

## Gâteau au lemon curd et aux framboises



C'est un gâteau léger et très agréable.

### **Pour 6 personnes :**

- 130 g de lemon curd
- 110 g de crème fraîche épaisse (allégée si vous le désirez)
- 3 oeufs
- Le zeste d'un citron
- 40 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- 100 g de framboises

### **Pour le lemon curd :**

- 1 oeuf
- 60 g de sucre
- 40 g de beurre
- 50 g de jus de citron
- Le zeste d'un citron

Préparer le lemon curd : Mettre dans une casserole le beurre, le jus de citron, la moitié du sucre et le zeste du citron. Faire bouillir. Batre l'oeuf avec le sucre restant et verser la préparation dans la casserole avec le jus de citron. Sur feu moyen faire épaissir pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Passer au chinois ou dans une passoire très fine et laisser refroidir complètement.

Préchauffer le four à 180° (th. 6). Clarifier les oeufs (c'est-à-dire séparer les blancs des jaunes). Mélanger le lemon curd et la crème fraîche. Ajouter le zeste du citron et les 3 jaunes d'oeufs. Incorporer la poudre d'amandes et la farine au mélange précédent.

Monter les blancs en neige ferme. Les ajouter à la préparation et avec un fouet à sauce (c'est un tout petit fouet) mélanger l'ensemble délicatement. Dès les blancs intégrés au mélange cesser de suite.

Verser dans un moule et parsemer de framboises. Cuire 20 à 25 minutes à 180°. Laisser complètement refroidir.