

Moelleux au citron

Pour un moule Ø 16 cm :

40 g de farine

20 g de maïzena

65 g de sucre glace (+ déco)

40 g de beurre

2 œufs

1/2 sachet de levure chimique

1 citron non traité



- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouetter les jaunes, au batteur électrique, avec le sucre et le jus du citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu, la farine et maïzena, ainsi que la levure et fouetter de nouveau, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et légèrement mousseuse.
- Prélever les zestes du citron et les incorporer à la pâte.
- Battre les blancs en neige, avec une pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les incorporer délicatement à la préparation précédente.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné de 16 cm (pas plus), et placer le moule au four. Faire cuire 20 minutes à 180°. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau et prolonger de quelques minutes, si besoin.
- Laisser refroidir le gâteau avant de démouler et saupoudrer de sucre glace.

