



Gâteau au Citron



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 40 mn
Temps Total : 1 h

Difficulté : Moyenne

Budget : Faible

Ingrédients (pour un moule de 10/12 personnes)

- > 5 œufs
- > 350gr de sucre
- > 270gr de farine
- > 15cl de crème fraîche
- > 90gr de beurre
- > 3 citrons jaunes non traités
- > 1 paquet de levure Alsa
- > 1 grosse pincée de sel

Matériel

- > moule à cake

Préparation

Préchauffer le four à 190°.

Laver et zester des citrons, ciseler les zestes et réserver.

Faire fondre le beurre et réserver.

Dans un robot, verser les œufs, le sucre et le sel. Faire tourner pour obtenir un mélange homogène épais et jaune citron.

Incorporer la farine et la levure à la préparation précédente, mélanger intimement puis rajouter la crème, le beurre et enfin les zestes.

Mélanger bien le tout afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène.

Chemiser le moule à cake (beurre et farine ou huile végétale) et verser la pâte.

Couvrir d'un aluminium et enfourner à mi-hauteur pendant environ 35mn.

Ôter le papier aluminium et continuer la cuisson encore 5 mn pour finir de colorer le gâteau.

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Sortir du four et démouler aussitôt sur une grille à gâteaux.

Astuces

On peut utiliser le jus pour une autre préparation, un lemon curd, par exemple.

On peut corser le goût en utilisant du citron vert à la place du citron jaune.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr