



Fondant au citron

Par Claire Perois

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

POUR LE FONDANT

3 citrons bio
3 œufs
120 de sucre
160 g de farine
160 g de beurre
1 sachet de levure chimique

POUR LE GLAÇAGE

4 C à S de jus de citron
150 g de sucre glace

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180° (Th 6)

Prélever les zestes des citrons et les presser pour obtenir le jus.

Réserver

Mélanger dans un saladier le beurre ramolli avec le sucre

Ajouter l'un après l'autre en fouettant en chaque ingrédient :

Les 2 œufs et le jaune du 3eme, la farine, le jus des citrons, les zestes, la levure

Battez en neige le blanc du 3eme œuf et incorporer

Versez la pate bien homogène dans un moule à manquer et mettre à cuire au four 40mn

Préparer le glaçage Dissoudre le sucre glace avec le jus de citron afin d'obtenir une crème épaisse mais coulante ,– réserver

Sortir le gâteau du four et le retourner sur un plat de service – le fond du gâteau étant au dessus

Etendre une partie du glaçage sur le gâteau chaud, laisser complètement refroidir pour mettre le reste du glaçage.

Servir bien frais

Bonne dégustation,