

GATEAU AU CITRON DE ANNIE



Ingrédients

4 oeufs
175 g de sucre glace
160 g de crème fraîche 15% de mat.gr.
125 g de beurre fondu
zeste de 2/3 citrons selon goût
300 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 35/45 minutes selon four

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Dans un saladier, battez à l'aide d'un batteur électrique le sucre et les oeufs, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
Ajoutez dans l'ordre, et en mélangeant à chaque ingrédient, crème fraîche, beurre fondu, zestes de citrons, ajoutez ensemble farine, pincée de sel et levure chimique le tout tamisée.
Mettez le pâte dans un moule beurré et fariné.
Enfournez pour environ 35/45 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez tiède et laissez refroidir sur une grille.

L'idée de la recette est de mon amie Annie

Commentaires



Pour le plaisir des petits et des grands
Recette simple à réaliser, moelleux et léger en bouche, pour le petit-déjeuner ou le goûter, et ce petit goût citronné, un vrai plaisir, si vous aimez le citron bien sûr.
Je pense que si vous n'êtes pas fan du citron, vous pouvez remplacer par des zestes d'oranges, de la vanille et tonka, cannelle etc.....

Ajouter un commentaire



Mentions légales