Fondant au citron

Dessert

Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 517 Kcal

Charge glycémique par portion: 50.725

Les ingrédients

- 125.0 gr Beurre
- 275.0 gr Sucre
- 185.0 gr Farine de blé
- 6.0 cl Jus de citron
- 4.0 u Oeuf
- 1.0 cs Zeste citron
- 0.5 cc Levure de boulanger (sèche)

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la pâte
Graissez légèrement le moule et chemisez le de papier sulfurisé.
Dans un saladier, mélanger 125 gr de beurre ramolli avec 75 gr de sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange léger. Puis incorporez peu à peu: 155 gr de farine. Étalez la pâte, ainsi obtenue, dans le moule.
Faire cuire environ 20 min jusqu'à ce que la pâte dore légèrement. Puis laissez-la refroidir dans le moule.

Préparation du nappage
Fouettez les oeufs et le sucre, puis ajoutez le zeste de citron. Incorporez les oeufs et le sucre restant. Versez le nappage sur la pâte. Refaites cuire 25 min jusqu'à ce que le gâteau soit ferme.

Présentation
Laissez refroidir dans le moule, saupoudrez de sucre glace et découpez avant de servir.