

GÂTEAU LÉGER AU CITRON

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

- 2 citrons
- 3 œufs
- 80 g de sucre de canne blond
- 60 g de purée d'amande blanche
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 40 g de poudre d'amande
- 1 c. à café de poudre à lever

DÉROULÉ DE LA RECETTE

(Temps de préparation : 15 minutes, temps de cuisson : 25 minutes)

- Préchauffer le four à 170°C (th. 5-6).
- Laver et zester les citrons. Les couper en deux et les presser.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
- Incorporer la purée d'amande et le jus des citrons en battant énergiquement, puis incorporer la fécule, la poudre d'amande, la poudre à lever, une pincée de sel et le zeste de citron.
- Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme et les incorporer très délicatement au mélange.
- Enfourner pour 25 minutes environ.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Laisser refroidir sur une grille.

Bonne dégustation !